



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Emmanuel Lehrer – Chef de cuisine
« Goutez aux belles choses de la vie. »

Quelques Partenaires Locaux

Dans notre démarche locavore

Côté Jardin & autres

Maraîchers

- Les légumes de Saint Paul, Pascale & Gilles
- Fenocchi Saint Paul de Vence (06)
- Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)
- Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)

Petit épeautre & Miel

- Florence Bonnard, Sallagriffon (06)

Vinaigre

- Léonore Ifrah, Guillaumes (06)

Pâte d'olive, Huile d'olive Vierge de Nice

- Remy Rouch, St Blaise (06)

Viandes, Poissons & Pâturages

Fromages & yaourts

- « Brebis » - Dominique Girod, Bergerie du Gourdan, Besseuge (06)
- « Vache » - Flore Jérôme & Nicolas Rondi- La ferme des Gastres - Roubion (06)
- « Chèvre » - Georges Monteiro, Peymeinade (06)

Fromager affineur - Thomas Métin, Vence (06)

L'œuf « Bio » - La Plume Blanche, Vence (06)

Le poisson - Les pêcheries, Menton (06)

Viande de race - Julien Davin

Boucherie Parisienne Formia (Monaco)

Charcuteries, Condiments

- La Cambuse, Davide Dalmasso, Antibes (06)



Le Menu Inspiration

85€

Un menu tout en légèreté qui reflète l'identité culinaire du chef en cinq services

Laissez-vous surprendre par des produits de saison de nos producteurs locaux et par nos herbes et plantes aromatiques du jardin

Menu servi pour 2 personnes minimum
Prise de commande avant 21h15



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Les Entrées

- Le Foie Gras - de Chalosse* 22 €
Artichauts, noisettes et grué de cacao
- L'œuf « Bio » - de Vence* 18 €
Asperges vertes et blanches, crémeux d'orties et lard Guanciaie di Colonnata
- L'Huître et Daurade Corse* 24 €
Haché menu, salicorne, kumquats du jardin et émulsion iodée
- La Truite du Cians - Mercantour* 26 €
Confite, condiment nori, crème de persil, œuf de caille et caviar d'aquitaine « Perlita »
- Les Girolles & Champignons -de saison* 22 €
Fine tartelette croustillante, épinards et bouillon de champignons



Les Plats

- Le Chapon - De Méditerranée* 36 €
Cuit sur la peau, coques, haddock, asperges vertes de Provence et petit épeautre
- Homard & Sot-l'y-laisse* 42 €
Rôtis ensemble, girolles, orange confite et fregola Sarde à l'estragon
- Le Bœuf - Français* 38 €
Le filet, croustillant de foie gras aux champignons, échalotes confites et mousseline de pommes de terre fumées
- L'Agneau - Français* 32 €
La selle farcie tomate et basilic, caviar d'aubergine grillées à la flamme et panisse Niçoise
- Les Artichauts - Saint Paul de Vence* 28 €
Cuisinés à la barigoule, carottes fane, et jus de cuisson



Les Garnitures

De Saison

- Pommes de terre Délicatesse - confites à l'huile d'olive* 12 €
- Petit Epeautre « Bio » de Sallagriffon - Façon risotto crémeux* 12 €
- Les Légumes Printaniers - au naturel* 12 €
- Les Asperges vertes & blanches - Simplement tiédies à l'huile d'olive de Nice* 14 €



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Les Belles Pièces à Partager

Pour 2 personnes

La Pêche du Jour selon l'arrivage

<i>Le Loup</i>	60€ /pers
<i>Le Saint Pierre</i>	58€ /pers
<i>Petite pêche locale</i>	Prix suivant cours

Les Viandes de Race

<i>La Côte de Bœuf Tomahawk - Angus Aberdeen</i>	62€ /pers
<i>Le Carré de Veau Blanc du Piémont</i>	55€ /pers
<i>Pièce de petits producteurs locaux</i>	Prix suivant cours

Accompagnées de pommes de terre Délicatesse confites à l'huile d'olive
Et de Légumes de nos paysans glacés dans une pâte d'olive douce de Remy Rouch



Le Fromage

<i>La Sélection - Au lait cru du pays selon la saison</i>	19€
---	-----

Brebis, chèvre, vache



Les Desserts

De notre Chef Pâtissier Jean-Luc Kenneally

<i>Le Chocolat Noir 64% - de Madagascar</i>	17€
Confit de framboise, yuzu et glace aux éclats de fèves de cacao caramélisées	
<i>Le Thym citron - du jardin</i>	16€
Soufflé chaud, caviar de citron et glace fromage blanc	
<i>La Blette - Maraîchage local</i>	15€
Sur l'inspiration d'une tourte aux blettes, crème glacée miel et pignons	
<i>Les fraises - de notre région</i>	18€
Vacherin, rhubarbe pochée, chantilly au bois de réglisse	
<i>Les Glaces et Sorbets - Maison</i>	21€
La dégustation de 5 parfums du jour	

Origine viande bovine :

- Filet de bœuf : France
- Côte de Bœuf Angus : Ecosse
- Carré de veau Piémont : Italie

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets service inclus, hors boissons

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition