



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 21h00



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Les Entrées

- Le Foie Gras - de Chalosse* 24 €
Marbré framboise et porto Ramos Pinto
- L'œuf « Bio » - de Vence* 20 €
Fine tartelette croustillante, champignons sylvestre et truffe d'été
- Le Maigre - de Corse* 26 €
A cru, pêche et verveine du jardin, amandes fraîches et jus de yuku
- Les Gamberos Rosa - Sauvages* 22 €
Marinées aux agrumes du pays, fenouil safrané et espuma de crustacés aux épices
- La Courgette - du Pays* 20 €
Crèmeux froid au gingembre, faisselle de chèvre, pastèque et concombre grillés



Les Plats

- Rouget - De Méditerranée* 40 €
A peine raidi sur la peau, haricots verts du pays comme un risotto, caviar de hareng et coques
- Homard & Sot-l'y-laisse* 42 €
Rôtis ensemble, piperade de poivron au piment d'Espelette, fregola Sarde à l'estragon
- Filet de Veau - Français* 38 €
Rôti, crèmeux d'artichaut, caviar de moutarde aux épices et cocos de Paimpol au chorizo Iberique
- L'Agneau - Français* 34 €
La selle farcie tomate et basilic, caviar d'aubergine grillée à la flamme, panisse Niçoise
- Les Légumes d'été -* 30 €
Quinoa « Bio » et carottes, légumes glacés au naturel aux baies de Timut



Les Garnitures

De Saison

- Mousseline de pommes de terre - à la truffe d'été* 14 €
- Quinoa « Bio » - Jus de carotte et pousses d'épinards* 12 €
- Les Légumes d'été- au naturel* 12 €
- Les Cocos de Paimpol - Cuisinés au chorizo Ibérique* 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>Châteaubriand de bœuf - Français</i> | 58€ /pers |
| <i>Carré d'agneau des Adrets - Français</i> | 65 € /pers |
| <i>Pièce de petits producteurs locaux</i> | Prix suivant cours |

Accompagnées de mousseline de pomme de terre à la truffe d'été
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> | 19€ |
| Sur l'inspiration d'une forêt noire | |
| <i>Le Thym citron - Du Jardin</i> | 17€ |
| Soufflé chaud, granité citron et farigoule | |
| <i>La Tomate - Sucrée</i> | 18€ |
| Framboises, mozzarella et basilic | |
| <i>La Pêche - De Provence</i> | 17€ |
| Pochée, émulsion au lait d'amande, sorbet pêche blanche et sureau | |
| <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