



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

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



Les Plats

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



Les Garnitures

De Saison

<i>Mousseline de pommes de terre - à la truffe d'été</i>	14 €
<i>Les Légumes d'été- au naturel</i>	12 €
<i>Les Cocos de Paimpol - Cuisinés au chorizo Ibérique</i>	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