



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Maxime Leconte

Inspiré de ses voyages à travers le monde, le Chef Maxime Leconte associe produits locaux de notre belle Provence et saveurs du monde...

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)

Miel de Saint Paul

- Antoine Matarasso (06)

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

- Remy Rouch, St Blaise (06)

Micros pousses d'herbes et salades

- Jessica Sender Montauroux (83)

Viandes, Poissons & Pâturages

Fromages & yaourts

- « Brebis » - Catherine Fleury (83)
- « Vache » - La Pastourelle (83)
- « Chèvre » - Georges Monteiro, Peymeinade (06)

Fromager affineur - Thomas Métin, Vence (06)

Le poisson - Les pêcheries, Menton (06)

Viande de race - Julien Davin Boucherie Parisienne Formia (Monaco)

Chocolaterie de la Côte d'Azur

- Maison Duplanteur Grasse (06)





LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

A LA CARTE...

Pour Commencer

- Foie gras de canard - Chalosse 34
Marbré au chocolat, le butternut dans tous ses états..., brioche toastée
- Truite du Cians – Mercantour  24
En carpaccio, melon vert et sorbet à la figue de Barbarie
- Crevettes Obsiblué – Sauvage  36
Nouilles de Sarrazin, daikon mariné au miso parfumé et consommé de crevettes grises
- Aux saveurs d'automne – Alpes Maritimes  24
Jeu de textures entre le navet, la pomme et la poire ...rafraichis à la verveine

De la Mer à la Terre

- Poulpe de roches - Méditerranée 38
Gnocchi de pommes de terre, betteraves cuites à l'eau de mer, confit d'algues et confiture de prunes fermentées
- Veau – Aveyron  38
En 2 façons rôti et cru, coco de Paimpol et lait caillé
- Pigeon royal – Bruno Versini - Var 48
Cuit sur le coffre, cuisse confite dans son jus, giroles acidulées et capuccino de pleurotes
- Saint Pierre – Méditerranée  40
Cuit à l'unilatéral, sabayon au café, citron noir maison et artichauts

Nos belles pièces à partager

- Poisson sauvage de la pêche du jour- Méditerranée/ Bretagne  * 120
Rôti à l'huile d'olives de Nice, rouille à l'ail et au soja, légumes du moment
- Carré d'agneau des Adrets – Français * 120
Rôti aux algues et légumes du moment

* prix pour 2 personnes minimum



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

...Ou nos MENUS selon l'inspiration du moment du Chef Maxime Leconte

Bien être... 3 escales 	55
Au fil des saisons...4 escales	70
Signature...6 escales	110

Plateau de Fromages

La Sélection - Au lait cru du pays selon la saison Brebis, chèvre, vache et condiments de la région	24
--	----

Les Desserts

Dorian Lutzelschwab, Chef pâtissier

Orange – Méditerranée 	18
Confite, crémeux aux 5 épices, marmelade d'agrumes et sorbet d'amandes maison	
Chocolat bio 78% en 3 textures– Maison Duplanteur Grasse	19
Crème au safran de Carros, glace au chocolat maison	
Soufflé crémeux au fruit du moment– du Jardin et de Provence	21
Déclinaison de douceurs, le fruit en sorbet	
Poire – de Provence	17
Pochée à l'hibiscus, myrtilles sauvages, chips de poire et sorbet poire cardamome maison	

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