



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

Côté Jardin & autres Maraîchers

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)

Chocolaterie de la Côte d'Azur

Maison Duplanteur Grasse (06)

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)

Caviar Ethic Ocean Maison Kaviari(75)

Viande de race Julien Davin

Boucherie Parisienne Formia (Monaco)

Charcuteries, Condiments

La Cambuse, Davide Dalmasso, Antibes (06)

Viande Maturée Label Héritage



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

A LA CARTE... ***Pour Commencer***

Gambero bio  38
Crèmeux de petits pois, fromage blanc, thé matcha & citron yuzu

Asperges du pays  24
L'une rôtie/ l'autre lactofermentée, morilles, gel de bière de Nice & sauce au Koji

Veau de lait label Héritage 36
Tartare assaisonné d'un nectar de calamar, condiment maison d'ail noir

De la Mer à la Terre

Lieu jaune de Méditerranée en Kobujime  38
Fenouil & cresson, condiment d'olives du pays, sauce laska, & coquillages

Paleron mûré label Héritage 48
Crème d'orge, déclinaison d'oignons, jus de 75 jours au vinaigre de whisky

Canette 38
Cuite dans son bouillon au tamarin, céleri rave & pomme noire

Plateau de Fromages

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

Les Desserts

Ananas & Quinoa 17
Poché à basse température, texture de quinoa,
Vinaigrette de shiso, le tout accompagné d'un Tepache Maison

Fraise & Chocolat Guanaja 70% 19
Tuile croustillante cacao, namelaka chocolat noir, crumble amande,
et glace à la menthe de notre jardin

Autour de la Rhubarbe... 18
En déclinaison, sorbet rhubarbe, granola de céréales et condiment gingembre



MENUS en escales gourmandes et légères... selon l'inspiration du moment du Chef Maxime Leconte...

Découverte... 90

Asperges du pays

L'une rôtie/ l'autre lactofermentée, morilles, gel de bière de Nice & sauce au Koji

Canette

Cuite dans son bouillon au tamarin, céleri rave & pomme noire

La Sélection - Au lait cru du pays selon la saison

Brebis, chèvre, vache et condiments de la région

Ananas-Shiso & quinoa

Poché à basse température, texture de quinoa,

Vinaigrette de shiso pourpre, le tout accompagné d'un Tepache Maison

Au fil des saisons... 110

Gambero bio

Crèmeux de petits pois, fromage blanc, thé matcha & citron yuzu

Lieu jaune de Méditerranée en Kobujime

Fenouil & cresson, condiment d'olives du pays, sauce laska, & coquillages

Paleron mûré label Héritage

Crème d'orge, déclinaison d'oignons, jus de 75 jours au vinaigre de whisky

Fraise & Chocolat Guanaja 70%

Tuile croustillante cacao, namelaka chocolat noir, crumble amande,
et glace à la menthe de notre jardin

Signature...6 escales 140



Santé...3 escales 90

Origine des viandeq:

- Viande de bœuf: France
- Viande de veau: France
- Canette : France

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