



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Maxime Leconte



***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-Shiso & quinoa 17  
Poché à basse température, texture de quinoa, crème fermentée,  
Vinaigrette de shiso pourpre, le tout accompagné d'un Tepache Maison
- Algues & chocolat Guanaja 70% 19  
Tuile croustillante cacao, namelaka chocolat noir, crumble iodé,  
Siphon nori & glace marine
- Rhubarbe & betterave en duo 18  
Rhubarbe fondante, déclinaison de betteraves,  
Glace thé blanc parfumée aux baies roses



## LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

### ***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, crème fermentée,

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

\*\*\*

Algues & chocolat Guanaja 70%

Tuile croustillante cacao, namelaka chocolat noir, crumble iodé,

Siphon nori & glace marine

#### **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