



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

By Maxime Leconte

## Côté Jardin & other market gardeners

Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)  
Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)

## Honey from Saint Paul

Antoine Matarasso (06)

## Virgin olive oil from Nice

Remy Rouch, St Blaise (06)

## Micro shoots of herbs

Jessica Sender  
Montauroux (83)

## French Riviera chocolate factory

Maison Duplanteur Grasse (06)

## Cheeses & yogurts

« Brebis » - Catherine Fleury (83)

« Vache » - Catherine Fleury (83)

« Chèvre » - Georges Monteiro,  
Peymeinade (06)

## Cheese maker - Thomas Métin,

Vence (06)

## Fishes - Les pêcheries, Menton (06)

## Purebred meat - Formia (Monaco)

& Polmard, éleveur boucher (55300  
Saint-Mihiel)

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à pictogramme,



Notre entrée, dessert « VEGETARIEN », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme



**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

**Origine viande :** Bœuf Français / Volaille Française / Lapin Français // Fromages Français

# A LA CARTE...

## **To start**

Amberjack from our coasts and citrus fruits from the garden 32  
Amberjack "like a tataki", candied lemon and cucumber in texture

Zucchini with homemade green curry  28  
Feta and lime condiments

Duckling and black fruits 32  
Refined in Sechouan spices, smoked beets

Tapioca and summer vegetables  23  
Tangy pearls, subtly peppered with a green Nasturtium sauce, garden flower salad

## **From sea to land**

Mediterranean Chapon 46  
Garum glaze, seed and chickpea granola, roasted apricot ketchup

Paleron matured 48  
Eggplant pressed & in texture, seasoned with a juice of 75 days "like a soy sauce"

Rabbit & multicolored carrots 46  
Stuffed thigh, sublimated with orange blossom and a garlic & black lemon condiment

Country corn gnocchi   32  
Full-bodied vegetable juice

## **Cheeses Selection**

Cheese Platter - With local raw milk according to the season 24  
Or

Cheese by Maxime Leconte - Goat cheese - Local cherry - Hazelnut 24

## **The desserts**

Cherries, almonds & yoghurt freshness   22  
Braised and poached fruits, almond and amaretto jelly, caramelized almonds

Pavlova, raspberries & verbena from the garden  22  
Crunchy meringue, infused vegetable whipped cream & variation of raspberries

Baba, coffee and lemon  22  
Soaked in an intense syrup, lemon texture

# ***MENUS in gourmet and light stop-over... according to the inspiration of the moment by Chef Maxime Leconte***

## **Well-being... 70**



Tapioca and summer vegetables

Tangy pearls, subtly peppered with a green Nasturtium sauce,  
garden flower salad

\*\*\*

Country corn gnocchi

Full-bodied vegetable juice

\*\*\*

Cherries, almonds & yoghurt freshness

Braised and poached fruits, almond and amaretto jelly, caramelized

## **Discovery... 90**

Zucchini with homemade green curry

Feta and lime condiments

\*\*\*

Paleron matured

Eggplant pressed & in texture, seasoned with a juice of 75 days "like a sauce  
soy "

\*\*\*

The dessert of your choice à la Carte

## **Over the seasons... 120**

Amberjack from our coasts and citrus fruits from the garden

"Like a tataki", candied lemon and cucumber in texture

\*\*\*

Mediterranean chapon

Garum glaze, seed and chickpea granola, roasted apricot ketchup

\*\*\*

Rabbit & multicolored carrots

Stuffed leg, sublimated with orange blossom and a garlic and black lemon condiment

\*\*\*

One Cheese by Maxime Leconte - Goat cheese - Local cherry - Hazelnut

\*\*\*

The dessert of your choice à la Carte

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à pictogramme,



Notre entrée, dessert « VEGETARIEN », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme



**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

**Origine viande :** Bœuf Français / Volaille Française / Lapin Français // Fromages Français



***Signature in 7 stop-over,  
...let yourself be guided  
... at the table d'Hôtes 160***

***Inspired by his travels around the world, Chef  
Maxime Leconte makes you discover a Signature  
menu combining unexpected flavors with local  
products from our beautiful Provence***

Departure from the "Garden of scents"

\*\*\*

Landing at Central de San Pedro in Cusco

\*\*\*

From Cusco to the colorful village of Guatapé

\*\*\*

Passing through the Yucatan

\*\*\*

Crossing the streets of the Medina

\*\*\*

Back to Saint Paul countryside

\*\*\*

In our sweet Provence



Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à pictogramme,



Notre entrée, dessert « VEGETARIEN », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme



**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

**Origine viande :** Bœuf Français / Volaille Française / Lapin Français // Fromages Français