



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Maxime Leconte

## Côté Jardin & autres Maraîchers

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

## Miel de Saint Paul

Antoine Matarasso (06)

## 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)

## Fromages & yaourts

« Brebis » - Catherine Fleury (83)

« Vache » - Catherine Fleury (83)

« Chèvre » - Georges Monteiro,  
Peymeinade (06)

## Fromager affineur - Thomas

Métin, Vence (06)

## Le poisson - Les pêcheries, Menton

(06)

## Viande de race - 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...

## **Pour Commencer**

Seriole de nos côtes et agrumes du jardin 32

Seriole « comme un tataki », citron confit et concombre en texture

Courgettes au curry vert maison  28

Feta et condiments au citron vert

Canette et fruits noirs 32

Affinée dans les épices de Sechouan, betterave fumée

Tapioca et légumes d'été  23

Perles acidulées, poivré subtilement avec une sauce verte à la Capucine, salade de fleurs du jardin

## **De la Mer à la Terre**

Chapon de Méditerranée 46

Laqué au garum, granola de graines et pois chiche, ketchup d'abricot rôti

Paleron mûré 48

Aubergine pressée & en texture, condimenté d'un jus de 75 jours « comme une sauce soja »

Lapin & carottes multicolores 46

Cuisse farcie, sublimé de fleur d'oranger et d'un condiment ail & citron noir

Gnocchi de maïs du Pays   32

Jus corsé végétal

## **Les Fromages du moment**

Au plateau - Au lait cru du pays selon la saison 24

Ou

Le fromage par Maxime Leconte - Chèvre - Cerise du Pays - Noisette 24

## **Les Desserts**

Cerises, amandes & fraîcheur au yaourt   22

Fruits en nage et pochés, gelée d'amandes et amaretto, amandes caramélisées

Pavlova, framboises & verveine du jardin  22

Meringue croquante, chantilly végétale infusée & déclinaison de framboises

Baba, café et citron  22

Imbibé dans un sirop intense, texture de citron

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

## **Bien être...**

**70**



Tapioca et légumes d'été

Perles acidulées, poivré subtilement avec une sauce verte à la Capucine, salade de fleurs du jardin

\*\*\*

Gnocchi de maïs du Pays

Jus corsé végétal

\*\*\*

Cerises, amandes & fraîcheur au yaourt

Fruits en nage et pochés, gelée d'amandes et amaretto, caramélisées

## **Découverte...**

**90**

Courgette au curry vert maison

Feta et condiments au citron vert

\*\*\*

Paleron mûré

Aubergine pressée & en texture, condimenté d'un jus de 75 jours « comme une sauce soja »

\*\*\*

Le dessert de votre choix à la Carte

## **Au fil des saisons...**

**120**

Seriole de nos côtes et agrumes du jardin

« Comme un tataki », citron confit et concombre en texture

\*\*\*

Chapon de Méditerranée

Laqué au garum, granola de graines et pois chiche, ketchup d'abricot rôti

\*\*\*

Lapin & carottes multicolores

Cuisse farcie, sublimé de fleur d'oranger et d'un condiment ail et citron noir

\*\*\*

Le fromage par Maxime Leconte - Chèvre - Cerise du Pays - Noisette

\*\*\*

Le dessert de votre choix 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 en 7 escales,  
...laissez-vous guider  
... à la table d'Hôtes**

**160**

*Inspiré de ses voyages à travers le monde, le Chef  
Maxime Leconte vous fait découvrir un menu Signature associant  
saveurs inattendues aux produits locaux de notre belle Provence*

Départ du « Jardin des senteurs »

\*\*\*

Atterrissage au Central de San Pedro à Cusco

\*\*\*

De Cusco au village coloré de Guatapé

\*\*\*

En passant par le Yucatan

\*\*\*

Traversée dans les rues de la Medina

\*\*\*

Retour dans l'arrière-pays

\*\*\*

Dans notre douce 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