



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 » La Pastourelle (83)
« Chèvre » Georges Monteiro, Peymeinade (06)

Fromager affineur

Thomas Métin, Vence (06)

Les poissons

Les pêcheries, Menton (06)

Viandes de race

Formia (Monaco)
Polmard, éleveur boucher (55300 Saint-Mihiel)

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



Nos entrées, plats et desserts « VEGETARIEN », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme



Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
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
Prix nets service inclus, hors boissons.

A LA CARTE...



Pour Commencer

Seriole de nos côtes et agrumes du jardin

Seriole « comme un tataki », condiment wasabi et concombre en texture 32 €



Courgettes au curry vert maison

Feta et condiments au citron vert 28 €

Canette et fruits noirs

Affinée dans les épices de Sechouan, betterave fumée 32 €



Le Brocoli, Raifort et amandes

Consommé de brocoli et sa glace raifort,
Condiment de brocoli au citron confit 23 €

De la Mer à la Terre

Saint-Pierre de Méditerranée

Granola de graines et pois chiche, Jus corsé de Saint-Pierre,
Ketchup d'abricot rôti 46 €

Paleron mûré

Aubergine pressée & en texture,
Condimenté d'un jus de 75 jours « comme une sauce soja » 48 €

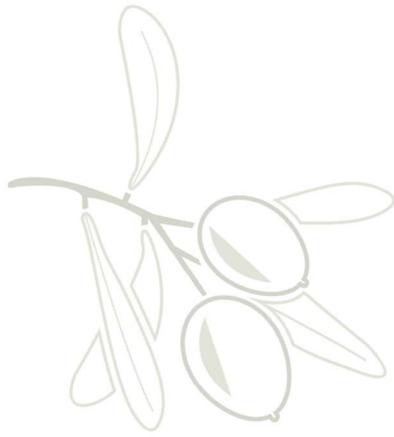
Lapin & carottes multicolores

Cuisse farcie, sublimé de fleur d'oranger et d'un condiment ail & citron noir 46 €



Le Maïs, les haricots verts, café & curry

En déclinaison, gel au curry et émulsion de lait de roquette 32 €



Les Fromages du moment

24 €



Au plateau

Au lait cru du pays selon la saison

Où

Le fromage par Maxime Leconte

Chèvre - Pêches - Noisettes



Les Desserts

22 €



Abricot, romarin et pignons de pin

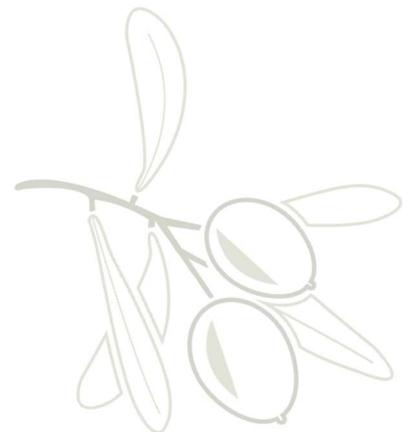
En deux cuissons, frais et en pickles, glace aux pignons de pins caramélisés

Pavlova, framboises & verveine du jardin

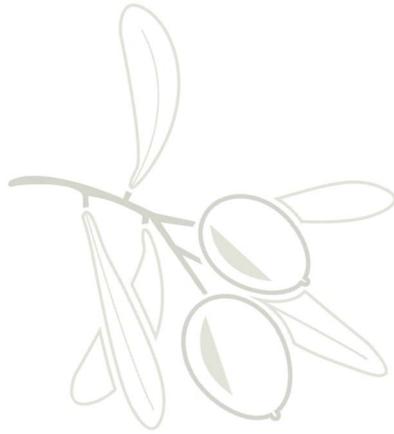
Meringue croquante, chantilly végétale infusée & déclinaison de framboises

Myrtille, semoule fine et caramel

Dans l'esprit d'un gâteau de semoule, myrtilles confites, fraîches et en sorbet,
Tuile croustillante au caramel



Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
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
Prix nets service inclus, hors boissons.



Nos Menus

***En escales gourmandes et légères...
Selon l'inspiration du moment
Du Chef Maxime Leconte...***



Bien être ...

70 €

Le Brocoli, Raifort et amandes

Consommé de brocoli et sa glace raifort, condiment de brocoli au citron confit

Le Maïs, les haricots verts, café & curry

En déclinaison, gel au curry et émulsion de lait de roquette

Abricot, romarin et pignons de pin

Sous toutes ses formes, poché au romarin, compoté, frais et en pickles,

Glace aux pignons de pins caramélisés

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

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

Prix nets service inclus, hors boissons.

Découverte ...

Courgettes 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 »

Myrtille, semoule fine et caramel

Dans l'esprit d'un gâteau de semoule, myrtilles confites, fraîches et en sorbet,

Tuile croustillante au caramel



90 €

Au fil des saisons ...

Serieole de nos côtes et agrumes du jardin

Serieole « comme un tataki », wasabi et concombre en texture

Saint-Pierre de Méditerranée

Granola de graines et pois chiche, Jus corsé de Saint-Pierre,

Ketchup d'abricot rôti

Lapin & carottes multicolores

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

Le plateau de Fromages

Au lait cru du pays selon la saison

Pavlova, framboises & verveine du jardin

Meringue croquante, chantilly végétale infusée & déclinaison de framboises



120 €

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

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

Prix nets service inclus, hors boissons.



...laissez-vous guider par

Les Menus Signature en ...

... 5 Escales 140 €

... 7 Escales 160 €

... 8 Escales * 180 €
(Pour l'ensemble de la table,
Dernière prise de commande 21h)

Inspiré de ses voyages à travers le monde,
Notre Chef Maxime Leconte vous fait découvrir
Son 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

Un soir de match à Seoul

Le Yucatan en trois bouchées

Le Bassin Amazonien aux saveurs de la Tuber Aestivum

Traversée dans les rues de la Medina *

Retour dans l'arrière-pays

Dans notre douce Provence,
Aux souvenirs de nos voyages



Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
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
Prix nets service inclus, hors boissons.