

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)

Escargots de Villars sur Var

Véronique Thirion (06)

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

Formia (Monaco)
Bruno Versini, Palleville (81)



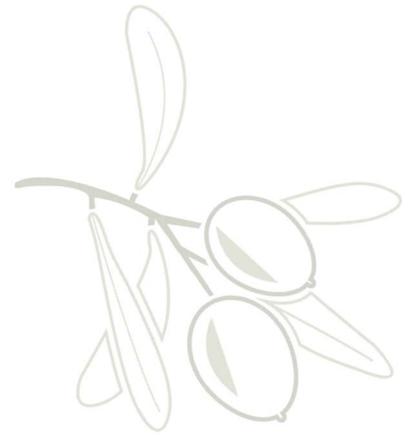
Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme



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 / Veau Français / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.

A LA CARTE...



Pour Commencer

- Escargots du Pays Niçois 33 €
Girolles en vinaigrette,
Crèmeux de céleri rave aux amandes & pousses fraîches
-  Courgettes de Nice & féta glacée au citron vert 30 €
Parfumées d'un curry vert maison
- Homard juste cuit en cire d'abeilles 48 €
Laqué au miel, crudités subtilement assaisonnées à l'hydromel
-  Brocolis en déclinaison, raifort et amandes 28 €
Consommé de brocoli et sa glace raifort,
Condiment de brocoli au citron de Menton confit

De la Mer à la Terre

- Turbot de pleine Mer & « Galet de Nice » en trompe l'œil 58 €
Farce aux coquillages, navet de Milan & pesto de salicorne
- Pigeon et betterave, tout un duo... 58 €
Betterave crapaudine, croustillant de confit de cuisse,
chutney acidulé & jus concentré au thé noir
- Veau du pays aux artichauts 48 €
Tartare de veau dans son toast doré & condiment umami
-  Maïs, haricots verts et café 36 €
Le tout en déclinaison, gel au curry et émulsion de lait de roquette



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 €



Autour des agrumes... d'ici et d'ailleurs...

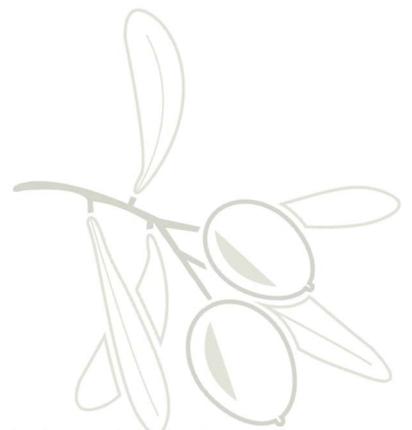
Biscuit moelleux à l'orange, crémeux pamplemousse, marmelade mandarine,
Segments d'agrumes frais et confits rafraîchi par un sorbet sudashi (agrumes japonais)

Figue, badiane et yaourt fermier

Figue infusée à l'anis étoilée puis rôtie, gel de yaourt,
Granola et glace yaourt badiane

Poire & vanille

Biscuit croustillant, compotée de poire,
Crème vanille et sorbet maison poire vanille



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 / Veau Français / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.



Nos Menus

En escales gourmandes et légères...

Selon l'inspiration du moment

De notre Chef Maxime Leconte...



Bien être ...

70 €

Brocolis en déclinaison, raifort et amandes

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

Maïs, haricots verts et café

Le tout en déclinaison, gel au curry et émulsion de lait de roquette

Autour des agrumes... d'ici et d'ailleurs...

Biscuit moelleux à l'orange, crémeux pamplemousse, marmelade mandarine,
Segments d'agrumes frais et confits rafraichi par un sorbet sudashi (agrume japonais)



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 / Veau Français / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.

Découverte ...

90 €

Courgettes de Nice & féta glacée au citron vert

Parfumées d'un curry vert maison

Veau du pays aux artichauts

Tartare de veau dans son toast doré & condiment umami

Figue, badiane et yaourt fermier

Figue infusée à l'anis étoilé puis rôtie, gel de yaourt,

Granola et glace yaourt badiane

Au fil des saisons ...

120 €

Escargots du Pays Niçois

Girolles en vinaigrette,

Crèmeux de céleri rave aux amandes & pousses fraîches

Turbot de pleine Mer & « Galet de Nice » en trompe l'œil

Farce aux coquillages, navet primeur & pesto de salicorne

Pigeon et betterave, tout un duo...

Betterave crapaudine, croustillant de confit de cuisse,

Chutney acidulé & jus concentré au thé noir

Le plateau de Fromages

Au lait cru du pays selon la saison

Poire & vanille

Biscuit croustillant, compotée de poire,

Crème vanille et sorbet maison poire vanille



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 / Veau 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 / Veau Français / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.