



# 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...**

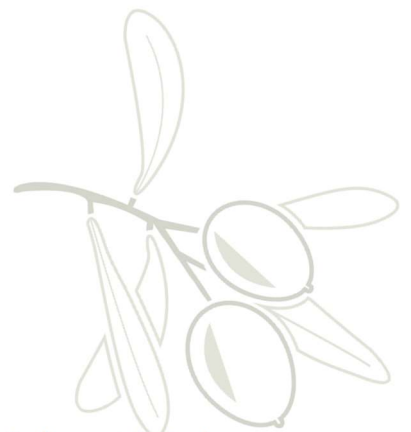
Biscuit moelleux à l'orange, crémeux pamplemousse, marmelade mandarine,  
Segments d'agrumes frais et confits rafraîchi par un sorbet sudashi (agrumes japonais)

### **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

\*\*\*

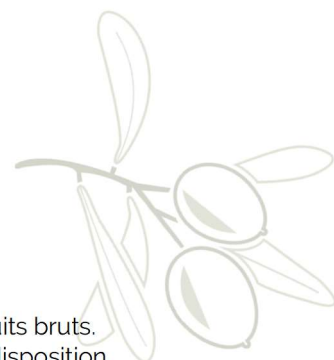
Pigeon et betterave, tout un duo...  
Betterave crapaudine, croustillant de confit de cuisse,  
Chutney acidulé & jus concentré au thé noir

\*\*\*

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.