



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Chef Maxime Leconte
Et Cheffe Pâtissière Manon Isnard

« De par mes multiples voyages à travers le monde...,
en Amérique Latine, en Afrique du Sud et en Asie, j'ai pu découvrir
et m'imprégner des techniques traditionnelles et authentiques de Chefs locaux
et créer au fil des années ma Signature Culinaire.

Amoureux de la gastronomie chantante de notre belle Provence,
ce fut pour moi une évidence de fusionner alors mes deux passions :
Saveurs du Monde et la Provence...

Toute ma brigade se joint à moi pour vous souhaiter
un agréable voyage culinaire, authentique, singulier et... délicieux »
Chef Maxime Leconte

« Enfant du Pays Vençois,
j'ai eu à cœur de travailler avec des grands noms de la pâtisserie
qui m'ont transmis leur passion, excellence, douceur et précision.
De retour en Provence, il me tient à cœur de travailler
et mettre en avant les produits locaux en les sublimant sans les dénaturer »
Cheffe Pâtissière Manon Isnard

Certains plats de nos menus ont la possibilité de se décliner à la carte,
Notre responsable du restaurant Emilie Chaubard et notre Maitre d'Hotel Cedric Garnier se feront un plaisir afin de
vous renseigner- Entrée : 45 € - Plat : 65 € - Dessert : 25 €



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.



Balade au Jardin des senteurs du Domaine

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

Bouquet du Jardin des senteurs en Mise en bouche



NOUVELLES NOTES DE SAISON

Asperges de la Riviera / Cueillette des sous-bois /
Poivre du Domaine / Tomme de brebis



SURPRENANTE DOUCEUR FERMIERE

Veau / Céleri & Café / Poire & Foin



PLATEAU DE FROMAGES

Par notre fromager affineur à Vence Thomas Metin (Supplément 24 €)



PRE DESSERT



TERRE D'OMBRE

Chocolat noir 70% / Noix de pécan & praliné / Crémeux poivre

Balade au Jardins des Senteurs du Domaine 95 € par personne

En Accords Mets & Vins (verre de 12cl par plat - 3 verres) 145€ par personne



Promenade des saveurs

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

Bouquet du Jardin des senteurs en Mise en bouche



CARMIN

Foie gras marbré / Betterave du jardin / Hibiscus

Ou

DU JARDIN POTAGER A L'IODE

Langoustine/ Courge / Kumquats



LE TURBOT BRETON... à NICE

Poireaux / Crémeux de Menton / Galet de Nice



DERNIERES NOTES D'HIVER

Pigeon du haut Pays / Houmous d'épinard/ Pommes de terre/ « bouchée » épicée



PLATEAU DE FROMAGES

Par notre fromager affineur à Vence Thomas Metin
(Supplément 24 €)



PRE DESSERT



UN SOIR... UNE POMME EN DECLINAISON

Caramel beurre salé, crumble cacahuète



Promenade des Saveurs 120 € par personne

En accords Mets & Vins (verre de 12cl par plat- 4 verres) 180 € par personne

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 ...

Inspiré de mes voyages à travers le monde,
je vous invite à découvrir mon 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

... *5 Escales* **140 €** par personne

... *7 Escales* **160 €** par personne

... *8 Escales* * **180 €** par personne

(Menu unique pour l'ensemble de la table/dernière prise de commande à 21h)

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.



Remerciements à nos producteurs locaux

Côté Jardin & autres Maraîchers

Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)

Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)

Huile d'olives vierge de Nice

Remy Rouch, St Blaise (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

Maison Deloye, St Laurent du Var (06)

Viandes

Formia (Monaco)

Bruno Versini, Palleville (81)



**RELAIS &
CHATEAUX**

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.

