



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 Viennois,
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,
Nos Maitres d'Hotel Eric Chartrain et 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.

Plat bien être



Plats sans gluten



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 – Chevreuil Europe / Volaille Française / Veau Français / Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons.

Balade au Jardin des Senteurs

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

De la Méditerranée au Potager en Mise en bouche



A DEUX PAS DE CHEZ NOUS



Chèvre/brocoli/citron et ...pistache



TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Noisette de veau / panais & coing /jus de veau



PLATEAU DE FROMAGES

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



AGRUMES



Déclinaison d'agrumes frais, confits et en jus,...
mousse noix de coco, sorbet mandarine, tuile croquante

Ou

AUTOMNE ET NUANCE CACAO

Poire pochée à l'hibiscus & crémeux chocolat noir 70%,
condiment hibiscus/gingembre, sorbet poire/gingembre confit

... 3 Escales - 95 € par personne

Plat bien être



Plats sans gluten



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 – Chevreuil Europe / Volaille Française / Veau Français/ Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.



Promenade des saveurs

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

De la Méditerranée au Potager en Mise en bouche



L'INTENSITÉ DE L'IODE

Homard / Curcuma et herbes salines



LA RIVIERA AUX VÉGÉTALES

Gnocchi / artichauts / oignons grelots et Pecorino



CHANT D'AUTOMNE

Noisette de chevreuil / panais & coing/ sauce venaison chocolatée



PLATEAU DE FROMAGES

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



AGRUMES

Déclinaison d'agrumes frais, confits et en jus,...
mousse noix de coco, sorbet mandarine, tuile croquante

Ou

AUTOMNE ET NUANCE CACAO

Poire pochée à l'hibiscus & crémeux chocolat noir 70%,
condiment hibiscus/gingembre, sorbet poire/gingembre confit

... 4 Escales - 120 € par personne

Plat bien être



Plats sans gluten



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 – Chevreuil Europe / 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 Vieux Nice



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



Retour dans l'arrière-pays



Dans notre douce Provence

... 5 Escales 140 € par personne

... 7 Escales 160 € par personne

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

Plat bien être



Plats sans gluten



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 – Chevreuil Europe / 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)

Hugo 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**

Plat bien être



Plats sans gluten



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 – Chevreuil Europe / Volaille Française / Veau Français / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons.



**RELAIS &
CHATEAUX**