



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,
Nos Maitres d'Hôtel 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/ Agneau Français / Volaille Française / Veau Français/ Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.



RELAIS &
CHATEAUX



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

Asperges / Sauge / Miel & Yuzu



TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Onglet de bœuf maturé / Olives / Petits pois & Sucrine



PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)



AGRUMES DU DOMAINE

Kumquats confits, compotée de poire & croquant Tonka

Ou

NUANCE CACAO

Crèmeux chocolat & biscuit croustillant / Pecan & Baileys

- **100€** 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 / Agneau Français / Volaille Française / Veau Français / Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons. Certains produits contiennent des sulfites / produits à base d'œuf / produits à base de lait.



RELAIS &
CHATEAUX

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/Herbes salines



AU LEVE DU SOLEIL

Rouget de nos côtes / Macération d'agrumes / carottes aux pluriels



TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Magret d'agneau/ Prunes fermentées & Betteraves du jardin /jus corsé



PLATEAU DE FROMAGES
(Supplément 25 €)



AGRUMES DU DOMAINE 

Kumquats confits, compotée de poire & croquant Tonka

Ou

NUANCE CACAO

Crèmeux chocolat & biscuit croustillant / Pecan & Baileys

- 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/ Agneau Français / Volaille Française / Veau Français/ Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .



RELAIS &
CHATEAUX



...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 de l'arrière-pays



Atterrissage au Central de San Pedro à Cusco* **



Un soir de match à Seoul* **



Le Yucatan en trois bouchées**



Le Bassin amazonien aux senteurs de Truffe* **



Dans les rues de la Medina



Retour dans l'arrière-pays



Dans notre douce Provence* **

... 4 Escales 140 € par personne*

... 5 Escales 160€ par personne**

... 6 escales 180€ 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/ Agneau Français / Volaille Française / Veau Français/ Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .



**RELAIS &
CHATEAUX**



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)

Les poissons

Maison Deloye, St Laurent du Var (06)

Viandes

Sub Viande

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 / Agneau Français / Volaille Française / Veau Français / Fromages Français

Prix nets service inclus, hors boissons. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.



**RELAIS &
CHATEAUX**