



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

CHEF DES CUISINES RODOLPHE LOURY  
SOUS CHEF DE LA TABLE DE PIERRE THIBAUT LABBÉ  
CHEFFE PÂTISSÈRE MANON ISNARD

Sur les hauteurs de Saint-Paul-de-Vence, au Domaine du Mas de Pierre, notre jardin inspire chaque création.

Passionné par le monde végétal, je cherche à révéler le produit dans sa vérité la plus pure. Minimaliste dans l'approche, chaque ingrédient est travaillé avec respect : macérations, lacto-fermentations, infusions...

Les agrumes du Domaine, les fleurs, les feuilles et les épices anciennes viennent subtilement enrichir chaque assiette d'un twist sensible et juste.

Une cuisine de naturalité, de transmission et de partage, délicate et percutante, en harmonie avec ce lieu vivant.

**Chef Executif Rodolphe Loury**

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**

Plat bien être  Plat sans gluten 



Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk  
*Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk*



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

CHEF DES CUISINES RODOLPHE LOURY  
SOUS CHEF DE LA TABLE DE PIERRE THIBAUT LABBÉ  
CHEFFE PÂTISSIÈRE MANON ISNARD

On the heights of Saint-Paul-de-Vence, at the Domaine du Mas de Pierre, our garden inspires every creation.

Passionate about the nature, I seek to reveal the product in its purest truth. Minimalist in approach, each ingredient is treated with respect: macerations, lacto-fermentations, infusions...

The citrus fruits from the Domaine, flowers, leaves, and ancient spices subtly enrich each dish with a sensitive and precise twist.

A cuisine of naturalness, transmission, and sharing, delicate and impactful, in harmony with this vibrant place.

**Executif Chef Rodolphe Loury**

As a child of Vence, I was keen to work with famous pastry Chef who passed on to me their passion, excellence and precision.

Back in Provence, it is important to me to work and highlight local products by sublimating them without distorting them

**Cheffe Pâtissière Manon Isnard**

Wellness dish  Gluten-free dish 



*Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk*

## Découverte de la naturalité...

L'ŒIL DU MARAICHER  
COSSES DE PETITS POIS ACIDULEES  
RADIS AU BEURRE CITRON  
FEUILLES DE PISSALADIERE 

MER ET POTAGER  
VOILE DE POISSON CRU DE MEDITERRANEE AUX LEGUMES CROQUANTS

DELICATE SYMPHONIE  
FEUILLES A FEUILLES DU POTAGER & VERGER CONFITES A LA GRAISSE DE COCO  
ET AROMATES DU MAS DE PIERRE

LA MEDITERRANEE RENCONTRE AGRUMES & FRUITS SAUVAGES  
GRAVELAX DE LOUP AUX AGRUMES, BOUILLON DE FRUITS ROUGES ET HIBISCUS

LE PATURAGE ET LA TERRE  
VEAU AU VERT, PUREE D'ASPERGES & MELISSE,  
TARTARE DE VEAU EN CROMESQUIS 

LEGUMES EN GOURMANDISES DE FRAICHEUR   
FEVETTES/ THYM/ CITRON

AUTOUR DU JARDIN  
FRAISES AUX FLEURS

MIGNARDISES 

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

**95 € par personne**

**LE CHARIOT DE FROMAGES + 20€ par personne**

Wellness dish 

Gluten-free dish 



Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk. Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk

# Discovery of naturalness...

THE MARKET GARDENER'S EYE  
TANGY PEA PODS  
RADISHES WITH LEMON BUTTER  
PISSALADIERE LEAVES 

SEA AND VEGETABLE GARDEN  
RAW MEDITERRANEAN FISH WITH CRUNCHY VEGETABLES

SWEET SYMPHONY  
LEAVES FROM THE VEGETABLE GARDEN AND ORCHARD CANDIED WITH  
COCONUT OIL AND HERBS FROM THE DOMAINE

MEDITERRANEE MEETS CITRUS AND WILD FRUITS  
SEA BASS GRAVELAX WITH CITRUS, RED FRUIT AND HIBISCUS BROTH

PASTURE AND THE LAND  
VEAL "IN GREENS", ASPARAGUS PURÉE & LEMON,  
VEAL TARTARE IN CROMESQUIS 

VEGETABLES IN FRESH DELICACIES   
FAVA BEANS/ THYME/ LEMON

AROUND THE GARDEN  
STRAWBERRIES WITH... FLOWERS

SWEETS 

(Single menu for the whole table/last order at 9 p.m.)

95 € per person

CHEESE TROLLEY

+ 20€ par personne

Wellness dish 

Gluten-free dish 



Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk

## Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir-faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

### PARTENAIRES OFFICIELS



DUVAL-LEROY



TAITTINGER



S.PELLEGRINO



BLANCPAIN



ORLANE



TAYLOR'S



POMMERY



MONKEY 47



PONANT



CÓDIGO1530



REDBREAST



BILLECART-SALMON

### PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

BERNARDAUD



SOTHYS PARIS



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN  
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES



AVIS