



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**

*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 EXÉCUTIF 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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
CERTAINS PRODUITS CONTIENNENT DES SULFITES/PRODUITS À BASE D'ŒUF/PRODUITS À BASE DE LAIT.
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU DESK



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

EXECUTIVE CHEF **RODOLPHE LOURY**
SOUS-CHEF DE LA TABLE DE PIERRE **THIBAUT LABBÉ**
PASTRY CHEF **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.*

EXECUTIVE 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*

PASTRY CHEF MANON ISNARD

WELNESS 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

"Les Fleurs"

- L'ŒIL DU MARAICHER -

Le radis beurre, Pomme camomille, fleur de courgette de Nice & tapioca soufflée

- MER & POTAGER -

Voile de poissons & fleurs de nos maraichers

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

Gamberonis au naturel, esprit gourmand de melon de Provence & tagetes

- RACINES DE NOS JARDINS -

Feuille à feuille de fleurs & légumes

- COEUR DE NOS TERRES -

Volaille rôtie à plat, artichauts, girolles & fleurs d'ail

- FRUITS EN GOURMANDISES -

Framboise & concombre parfumés à la rose

- AUTOUR DU JARDIN -

Cerise burlat, yaourt & hibiscus

MIGNARDISES

(MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA
TABLE/DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 21H)

98 € PAR PERSONNE

LE CHARIOT DE FROMAGES

+ 20€ PAR PERSONNE

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

"Flowers"



- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -
Butter radish, chamomile apple, nice zucchini flower & puffed tapioca

- SEA & GARDEN - 
Fish and flower veil of our market gardeners

- MEDITERRANEE MEETS PROVENCE - 
Gamberonis, gourmet spirit of Provence melon & tagetes

- GARDENS' ROOTS - 
Flowers & vegetables hot pot style

- HEART OF OUR LANDS -
Flat-roasted poultry, artichokes, chanterelles & garlic flowers

- FRUITS DELICACIES - 
Raspberry & cucumber scented with rose

- AROUND THE GARDEN -
Burlat cherry, yogurt & hibiscus

MIGNARDISES

(SET MENU FOR THE ENTIRE TABLE/LAST
ORDER TAKEN AT 9 PM) **98 € PER PERSON**

FRENCH CHEESES CART **+ 20€ PER PERSON**

WELNESS 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

AVIS