



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 



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

"Tous Fruits"

EN 4 SERVICES 98 € PAR PERSONNE

- L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan
Coussin soufflé au chèvre, miel & pollen
Tartare de poissons & chips croustillantes de racines*

- MER & POTAGER -

Voile de poissons de la pêche locale, tomates de notre maraîcher & condiments floraux

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

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

- LA TERRE SAUVAGE -

Volaille jaune des landes confite à plat, pois chiche en déclinaison, menthe & mûres sauvages

- FRAÎCHEURS VÉGÉTALES -

Pastèque, griottes & fraîcheur lactée

- AUTOUR DU JARDIN -

Prunes Reine Claude, cacao & fèves de tonka

MIGNARDISES

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

"All Fruits"

IN 4 SERVICES 98 € PER PERSON

- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

*Menton lemon tartlet & aged parmesan
Puffed cushion with goat cheese, honey & pollen
Fish tartare & crispy root chips*

- SEA & GARDEN -

Local thin Fish cuts, tomatoes from our farmer & floral condiments

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE -

Gamberoni Prawns, gourmet spirit of Provence melon, marigold & lobster oil

- THE WILD EARTH -

Yellow Landes poultry confit, chickpeas in variations, mint & wild blackberries

- VEGETABLE FRESHNESS -

Watermelon, griottes cherries & milky freshness

- AROUND THE GARDEN -

Reine Claude plums, cocoa & tonka beans

MIGNARDISES

THE CHEESE CART

+ 20 € PER PERSON

HEALTHY DISH



GLUTEN-FREE DISH



ALL OUR MENU PRICES ARE NET IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS TO HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION. SOME PRODUCTS CONTAIN SULFITES/EGG-BASED PRODUCTS/MILK-BASED PRODUCTS. ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE AT THE DESK.

"Tous Fruits"

EN 5 SERVICES 115 € PAR PERSONNE

- L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan
Coussin soufflé au chèvre, miel & pollen
Tartare de poissons en chips & croustillant de racines*

- MER & POTAGER -

Voile de poissons de la pêche locale, tomates de notre maraîcher & condiments floraux

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

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

- RACINES DE NOS JARDINS -

Feuilles à feuille de légumes et fruits, kombucha olives & citron de Menton

- LA TERRE SAUVAGE -

Volaille jaune des landes confite à plat, pois chiche en déclinaison, menthe & mûres sauvages

- FRAICHEURS VÉGÉTALES -

Pastèque, griottes & fraîcheur lactée

- AUTOUR DU JARDIN -

Prunes Reine Claude, cacao & fèves de tonka

MIGNARDISES

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

"All Fruits"

IN 5 SERVICES 115 € PER PERSON

- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

*Menton lemon tartlet & aged parmesan
Puffed cushion with goat cheese, honey & pollen
Fish tartare & crispy root chips*

- SEA & GARDEN -

Local thin Fish cuts, tomatoes from our farmer, & floral condiments

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE -

Gamberoni Prawns, gourmet spirit of Provence melon, marigold & lobster oil

- ROOTS OF OUR GARDENS-

Vegetable and fruit leaf sheets, kombucha, olives & Menton lemon

- THE WILD EARTH -

Yellow Landes poultry confit, chickpeas in variations, mint & wild blackberries

- VEGETABLE FRESHNESS -

Watermelon, griottes cherries & milky freshness

- AROUND THE GARDEN -

Reine Claude plums, cocoa & tonka beans

MIGNARDISES

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON

HEALTHY DISH  GLUTEN-FREE DISH 



ALL OUR MENU PRICES ARE NET IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS TO HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION. SOME PRODUCTS CONTAIN SULFITES/EGG-BASED PRODUCTS/MILK-BASED PRODUCTS. ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE AT THE DESK.

À la Carte

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE - 49€
Gamberonis au naturel, esprit gourmand de melon de Provence, tagetes & huile de homard

- RACINES DE NOS JARDINS -  32€
Feuilles à feuille de légumes et fruits, kombucha olives & citron de Menton

- LA TERRE SAUVAGE -  55€
Dorade sauvage Ou Volaille jaune des landes confite à plat, pois chiche en déclinaison, menthe & mûres sauvages

- AUTOUR DU JARDIN -  24€
Prunes Reine Claude, cacao & fèves de tonka

- CHARIOT DE FROMAGES -  20€

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE - 49€
Gamberoni Prawns, gourmet spirit of Provence melon, marigold and lobster oil

- ROOTS OF OUR GARDENS -  32€
Vegetable and fruit leaf sheets, kombucha, olives, and Menton lemon

- THE WILD EARTH -  55€
Wild Gilt Headed Bream or yellow Landes poultry confit, chickpeas in variation, mint and wild blackberries.

- AROUND OUR GARDEN -  24€
Reine Claude plums/cocoa/tonka beans

- CHEESES CART -  20€

PLAT BIEN-ÊTRE/HEALTHY DISH 

PLAT SANS GLUTEN/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

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



BERNARDAUD

SOTHYS PARIS



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES



AVIS