



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



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



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

"Naturalité"



EN 4 SERVICES 95 € PAR PERSONNE



- L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan
Tartare de poissons & chips croustillantes de racines*

- MER & POTAGER -



Voile de poissons de la pêche locale & fleurs de nos maraîchers

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

Le raisin blanc sous toutes ses formes, maquereau à la flamme & condiment amande

- LA TERRE & LA VERDURE -

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

- FRAÎCHEURS VÉGÉTALES -



Poire compotée & croquante parfumée au gingembre, éclats de noix & glace lavande

- AUTOUR DU JARDIN -



Figues rôties au cumin, millet façon riz au lait, gourmandises en toute fraîcheur

- 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

"Naturalness"

IN 4 SERVICES 95 € PER PERSON

- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

Menton lemon tartlet & aged parmesan

Fish tartare & crispy root chips

- SEA & GARDEN -

Local thin Fish cuts & flowers from our farmer

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE -

White grape in all its forms, flame-seared mackerel & almond condiment

- THE EARTH & GREENERY -

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

- VEGETABLE FRESHNESS -

Poached and crisp pear scented with ginger, walnut shards & lavender ice cream

- AROUND THE GARDEN -

Cumin-roasted figs, millet rice pudding style & delights of refreshing sweetness

- 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.

"Naturalité"



EN 5 SERVICES 115 € PAR PERSONNE



- L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan
Tartare de poissons & chips croustillantes de racines*

- MER & POTAGER -

Voile de poissons de la pêche locale & fleurs de nos maraîchers

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

Le raisin blanc sous toutes ses formes, maquereau à la flamme & condiment amande

- RACINES & FRUITS DE SAINT AGNÈS -

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

- LA TERRE & LA VERDURE -

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

- FRAICHEURS VÉGÉTALES -

Poire compotée & croquante parfumée au gingembre, éclats de noix & glace lavande

- AUTOUR DU JARDIN -

Figues rôties au cumin, millet façon riz au lait, gourmandises en toute fraîcheur

- 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, 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

"Naturalness"

IN 5 SERVICES 115 € PER PERSON



- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

Menton lemon tartlet & aged parmesan

Fish tartare & crispy root chips

- SEA & GARDEN -

Local thin Fish cuts & flowers from our farmer

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE -

White grape in all its forms, flame-seared mackerel & almond condiment

- ROOTS & FRUITS OF SAINT-AGNÈS -

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

- THE WILD EARTH -

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

- VEGETABLE FRESHNESS -

Poached and crisp pear scented with ginger, walnut shards & lavender ice cream

- AROUND THE GARDEN -

Cumin-roasted figs, millet rice pudding style, delights of refreshing sweetness

- 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.

"Naturalité"



EN 6 SERVICES 150 € PAR PERSONNE

- L'ŒIL DU MARAÎCHER -

Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan

Tartare de poissons & chips croustillantes de racines

- MER & POTAGER -

Voile de poissons de la pêche locale & fleurs de nos maraîchers

- LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA PROVENCE -

Le raisin blanc sous toutes ses formes, maquereau à la flamme & condiment amande

- RACINES & FRUITS DE SAINT AGNÈS -

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

- LA MER EN VELOURS -

Saint-Pierre de nos côtes confit, shiso rouge & sudachi en velours de caviar

- LA TERRE & LA VERDURE -

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

- FRAICHEURS VÉGÉTALES -

Poire compotée & croquante parfumée au gingembre, éclats de noix & glace lavande

- AUTOUR DU JARDIN -

Figues rôties au cumin, millet façon riz au lait, gourmandises en toute fraîcheur

- 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, 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

"Naturalness"

IN 6 SERVICES €150 PER PERSON

- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

Menton lemon tartlet & aged parmesan

Fish tartare & crispy root chips

- SEA & GARDEN -

Local thin Fish cuts & flowers from our farmer

- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE -

White grape in all its forms, flame-seared mackerel & almond condiment

- ROOTS & FRUITS OF SAINT-AGNÈS -

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

- THE SEA IN VELVET -

Saint-Pierre from our coast, red shiso & sudachi with caviar velvet

- THE WILD EARTH -

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

- VEGETABLE FRESHNESS -

Poached and crisp pear scented with ginger, walnut shards & lavender ice cream

- AROUND THE GARDEN -

Cumin-roasted figs, millet rice pudding style, delights of refreshing sweetness

- 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 - 34 €

Le raisin blanc sous toutes ses formes, maquereau à la flamme & condiment amande

- RACINES & FRUITS DE SAINT AGNÈS - 36 €

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

- LA TERRE & LA VERDURE - 65 €

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

- LA MER EN VELOURS - 75 €

Saint-Pierre de nos côtes confit, shiso rouge & sudachi en velours de caviar

- AUTOUR DU JARDIN - 24 €

Figues rôties au cumin, millet façon riz au lait, gourmandises en toute fraîcheur

- CHARIOT DE FROMAGES - 20 €



- MÉDITERRANÉE MEETS PROVENCE - €34

White grape in all its forms, flame-seared mackerel & almond condiment

- ROOTS & FRUITS OF SAINT-AGNÈS - €36

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

- THE WILD EARTH - €65

*Yellow Landes poultry confit, chickpeas in variation,
mint and wild berries.*

- THE SEA IN VELVET - €75

Saint-Pierre from our coast, red shiso & sudachi with caviar velvet

- AROUND OUR GARDEN - €24

Cumin-roasted figs, millet rice pudding style, delights of refreshing sweetness

- 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, 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

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®

AVIS