



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

CHEF DES CUISINES RODOLPHE LOURY  
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 EXÉCUTIF RODOLPHE LOURY**

*Enfant du Pays Viençois, 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 PÂTISSÈRE MANON ISNARD**





# "Naturalité"

EN 4 SERVICES 99 € PAR PERSONNE

## - L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan  
Barbajuan, tetragone & anchois  
Radis beurre*

## - MER & POTAGER -

*Voile de poissons aux fruits & fleurs de nos maraîchers*

## - EMBRUNS MÉDITERRANÉENS AUX PARFUMS HERBACÉS -

*Blanc-manger parfumé aux poirettes, couteaux de mer, bourrache bleue & émulsion iodée*

## - L'HERBAGE FLORAL -

*Agneau de Sisteron rôti puis fumé, pois chiche en déclinaison, menthe & baies sauvages*

## - AUTOUR DU JARDIN -

*Comme une tourte de blettes*

## - FRAICHEUR VÉGÉTALE -

*Rencontre de la rhubarbe & l'amande*

## - MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE

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

# "Naturalité"

EN 5 SERVICES 125 € PAR PERSONNE



## - L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan  
Barbajuan, tetragone & anchois  
Radis beurre*

## - MER & POTAGER -

*Voile de poissons aux fruits & fleurs de nos maraîchers*

## - EMBRUNS MÉDITERRANÉENS AUX PARFUMS HERBACÉS -

*Blanc-manger parfumé aux poirettes, couteaux de mer, bourrache bleue & émulsion iodée*

## - RACINES & LÉGUMES -

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

## - L'HERBAGE FLORAL -

*Agneau de Sisteron rôti puis fumé, pois chiche en déclinaison, menthe & baies sauvages*

## - AUTOUR DU JARDIN -

*Comme une tourte de blettes*

## - FRAICHEUR VÉGÉTALE -

*Rencontre de la rhubarbe & l'amande*

## - MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE

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

# "Naturalité"



EN 6 SERVICES 175 € PAR PERSONNE

## - L'ŒIL DU MARAÎCHER -

*Tartelette au citron de Menton & vieux parmesan  
Barbajuan, tetragone & anchois  
Radis beurre*

## - MER & POTAGER -

*Voile de poissons aux fruits & fleurs de nos maraîchers*

## - EMBRUNS MÉDITERRANÉENS AUX PARFUMS HERBACÉS -

*Blanc-manger parfumé aux poirettes, couteaux de mer, bourrache bleue & émulsion iodée*

## - RACINES & LÉGUMES -

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

## - AMBRE DES SOUS-BOIS -

*Le rouget de nos côtes aux écailles soufflées, carpaccio des sous-bois & poutargue aux agrumes*

## - L'HERBAGE FLORAL -

*Agneau de Sisteron rôti puis fumé, pois chiche en déclinaison, menthe & baies sauvages*

## - AUTOUR DU JARDIN -

*Comme une tourte aux blettes*

## - FRAICHEUR VÉGÉTALE -

*Rencontre de la rhubarbe & l'amande*

## - MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE

PLAT SANS GLUTEN





# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

EXECUTIVE CHEF RODOLPHE LOURY  
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

# "Naturalness"

IN 4 SERVICES 99 € PER PERSON



## - THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

*Menton lemon and aged parmesan tartlet  
Barbajuan, tetragon and anchovies  
Radishes with butter*

## - SEA & GARDEN -

*Veil of fish adorned with seasonal fruits and blossoms from our gardens*

## - MEDITERRANEAN SEA BREEZE WITH HERBAL AROMAS -

*Savory blanc-manger scented with wild pears, razor clams, blue borage, and a sea-scented foam*

## - FLORAL HERB GARDEN -

*Roasted then smoked Sisteron lamb with a medley of chickpeas, mint, and wild berries*

## - AROUND THE GARDEN -

*Like a Swiss chard pie*

## - VEGETABLE FRESHNESS -

*A meeting of rhubarb and almond*

## - MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON

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.

# "Naturalness"

IN 5 SERVICES 125 € PER PERSON



- THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

*Menton lemon and aged parmesan tartlet  
Barbajuan, tetragon and anchovies  
Radishes with butter*

- SEA & GARDEN -

*Veil of fish adorned with seasonal fruits and blossoms from our gardens*

- MEDITERRANEAN SEA BREEZE WITH HERBAL AROMAS -

*Savory blanc-manger scented with wild pears, razor clams, blue borage, and a sea-scented foam*

- ROOTS & VEGETABLES -

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

- FLORAL HERB GARDEN -

*Roasted then smoked Sisteron lamb with a medley of chickpeas, mint, and wild berries*

- AROUND THE GARDEN -

*Like a Swiss chard pie*

- VEGETABLE FRESHNESS -

*A meeting of rhubarb and almond*

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON

GLUTEN-FREE DISH 



# "Naturalness"

IN 6 SERVICES 175 € PER PERSON



## - THE EYE OF THE MARKET GARDENER -

*Menton lemon and aged parmesan tartlet  
Barbajuan, tetragon and anchovies  
Radishes with butter*

## - SEA & GARDEN -

*Veil of fish adorned with seasonal fruits and blossoms from our gardens*

## - MEDITERRANEAN SEA BREEZE WITH HERBAL AROMAS -

*Savory blanc-manger scented with wild pears, razor clams, blue borage, and a sea-scented foam*

## - ROOTS & VEGETABLES -

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

## - AMBER OF THE FOREST FLOOR -

*Local red mullet with puffed scales, forest-floor carpaccio, and citrus bottarga*

## - FLORAL HERB GARDEN -

*Roasted then smoked Sisteron lamb with a medley of chickpeas, mint, and wild berries*

## - AROUND THE GARDEN -

*Like a Swiss chard pie*

## - VEGETABLE FRESHNESS -

*A meeting of rhubarb and almond*

## - MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON

GLUTEN-FREE DISH 



# À la Carte

- EMBRUNS MÉDITERRANÉENS AUX PARFUMS HERBACÉS - 34 €  
*Blanc-manger parfumé aux poirettes, couteaux de mer, bourrache bleue & émulsion iodée*

- RACINES & LÉGUMES - 36 €  
*Feuilles à feuille de légumes et fruits, kombucha olives & citron de Menton*

- AMBRE DES SOUS-BOIS - 52 €  
*Le rouget de nos côtes aux écailles soufflées, carpaccio des sous-bois & poutargue aux agrumes*

- L'HERBAGE FLORAL - 59 €  
*Agneau de Sisteron rôti puis fumé, pois chiche en déclinaison, menthe & baies sauvages*

- FRAICHEUR VÉGÉTALE - 24 €



- MEDITERRANEAN SEA BREEZE WITH HERBAL AROMAS - €34  
*Savory blanc-manger scented with wild pears, razor clams, blue borage, and a sea-scented foam*

- ROOTS & VEGETABLES - €36  
*Vegetable and fruit leaf sheets, kombucha, olives & Menton lemon*

- AMBER OF THE FOREST FLOOR - €52  
*Local red mullet with puffed scales, forest-floor carpaccio, and citrus bottarga*

- FLORAL HERB GARDEN - €59  
*Roasted then smoked Sisteron lamb with a medley of chickpeas, mint, and wild berries*

- VEGETABLE FRESHNESS - €24  
*A meeting of rhubarb and almond*

PLAT SANS GLUTEN/GLUTEN-FREE DISH 



## 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