



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Sur les hauteurs de Saint-Paul-de-Vence, au Domaine du Mas de Pierre, notre cuisine puise son inspiration au cœur du vivant. Inspirées par les jardins du Domaine et la richesse de la Provence, chaque création célèbre le produit dans sa vérité la plus pure.

Fruits, herbes, agrumes, fleurs et épices viennent subtilement enrichir les assiettes au fil des saisons, dans une approche sensible et sincère. Macérations, infusions et fermentations viennent révéler les saveurs avec délicatesse, sans jamais masquer l'essentiel. Une cuisine sensible et sincère, portée par le travail passionné de femmes et d'hommes animés par l'amour du produit, du partage et du geste juste.

Cette vision se prolonge jusque dans les desserts, pensés avec la même exigence de finesse, de douceur et d'authenticité, pour offrir une expérience de partage et profondément ancrée dans le lieu.

En salle, nos équipes donnent vie à cette expérience avec discrétion, générosité et authenticité où chaque instant est pensé pour prolonger l'émotion de la table avec harmonie et subtilité.





“NATURALITÉ”

EN 4 SERVICES 99 € PAR PERSONNE

- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -

Tomate en transparence, burrata & capucine

- MAQUEREAU & MÉDITERRANÉE -

*Lait et tartare d'amande fraîche, cerise à cru & en pickles assaisonnée
avec bigarade de cerise*

- L'HERBAGE FLORAL -

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

- AUTOUR DU JARDIN -

Petit pois, agrumes et pignon de pin

- FRAICHEUR VÉGÉTALE -

*Confit de cassis et myrtilles fraîches et rôties, crémeux chocolat noir 85% de la Maison
DuPlanteur à Grasse, vinaigrette caramélisée relevée au Porto*

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES

+ 20 € PAR PERSONNE



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

- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -

Tomate en transparence, burrata & capucine

- MAQUEREAU & MÉDITERRANÉE -

Lait et tartare d'amande fraîche & cerise à cru et en pickles assaisonnée avec bigarade de cerise

- ROUGET & AGRUMES -

Rouget de Méditerranée, jus d'arêtes rafraîchi à la carotte et aux agrumes, mousse de pomme de terre & gratons de rouget

- L'HERBAGE FLORAL -

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

- AUTOUR DU JARDIN -

Petit pois, agrumes et pignon de pin

- FRAICHEUR VÉGÉTALE -

Confit de cassis et myrtilles fraîches et rôties, crémeux chocolat noir 85% de la Maison DuPlanteur à Grasse, vinaigrette caramélisée relevée au Porto

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE



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



- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -

Tomate en transparence, burrata & capucine

- MAQUEREAU & MÉDITERRANÉE -

Lait et tartare d'amande fraîche, cerise à cru & en pickles assaisonnée avec bigarade de cerise

- ROUGET & AGRUMES -

Rouget de Méditerranée, jus d'arêtes rafraîchi à la carotte et aux agrumes, mousse de pomme de terre & gratons de rouget

- LENTILLES DU VELAY -

Lentilles du Puy-en-Velay, miso, gel de citron, gelé d'algues, lentilles soufflées & émulsion de lentille

- L'HERBAGE FLORAL -

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

- AUTOUR DU JARDIN -

Petit pois, agrumes et pignon de pin

- FRAICHEUR VÉGÉTALE -

Confit de cassis et myrtilles fraîches et rôties, crémeux chocolat noir 85% de la Maison DuPlanteur à Grasse, vinaigrette caramélisée relevée au Porto

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE



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



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Perched on the heights of Saint-Paul-de-Vence, at Domaine du Mas de Pierre, our cuisine draws its inspiration from the very heart of nature. Inspired by the estate's gardens and the richness of Provence, each creation celebrates ingredients in their purest expression.

Fruits, herbs, citrus, flowers, and spices subtly enhance each dish throughout the seasons, in an approach that is both refined and sincere. Macerations, infusions, and fermentations delicately reveal flavors without ever overshadowing the essential. This sensitive and authentic cuisine is driven by the passionate work of women and men united by their love of fine ingredients, sharing, and thoughtful craftsmanship.

This philosophy extends all the way to the desserts, created with the same commitment to finesse, softness, and authenticity, offering a sharing experience deeply rooted in the spirit of the place.

In the dining room, our teams bring this experience to life with discretion, generosity, and authenticity, where every moment is designed to extend the emotion of the table with harmony and subtlety.



“NATURALNESS”

IN 4 SERVICES 99 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparent tomato, burrata & nasturtium flowers

- MEDITERRANEAN MACKEREL -

Milk and fresh almond tartare, raw and pickled cherries seasoned with cherry bitter orange

- FLORAL HERB GARDEN -

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

- AROUND THE GARDEN -

Green peas, citrus fruits, and pine nuts

- VEGETABLE FRESHNESS -

Blackcurrant confit with fresh and roasted blueberries, 85% dark chocolate cream from “Maison DuPlanteur” in Grasse, caramelized spiced vinaigrette with Port wine

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON



“NATURALNESS”

IN 5 SERVICES 125 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- MEDITERRANEAN MACKEREL -

Milk and fresh almond tartare, raw and pickled cherries seasoned with cherry bitter orange

- RED MULLET & CITRUS FRUITS -

Mediterranean red mullet, fish-bone jus refreshed with carrot and citrus, potato mousse & red mullet cracklings

- FLORAL HERB GARDEN -

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

- AROUND THE GARDEN -

Green peas, citrus fruits, and pine nuts

- VEGETABLE FRESHNESS -

Blackcurrant confit with fresh and roasted blueberries, 85% dark chocolate cream from “Maison DuPlanteur” in Grasse, caramelized spiced vinaigrette with Port wine

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON



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 6 SERVICES 175 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- MEDITERRANEAN MACKEREL -

Milk and fresh almond tartare, raw and pickled cherries seasoned with cherry bitter orange

- RED MULLET & CITRUS FRUITS -

Mediterranean red mullet, fish-bone jus refreshed with carrot and citrus, potato mousse & red mullet cracklings

- LE PUY LENTILS -

Le Puy-en-Velay lentils, miso, lemon gel, seaweed jelly, puffed lentils & lentil emulsion

- FLORAL HERB GARDEN -

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

- AROUND THE GARDEN -

Green peas, citrus fruits, and pine nuts

- VEGETABLE FRESHNESS -

Blackcurrant confit with fresh and roasted blueberries, 85% dark chocolate cream from “Maison DuPlanteur” in Grasse, caramelized spiced vinaigrette with Port wine

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON



À la Carte

- MAQUEREAU & MÉDITERRANÉE - 34 €

Maquereau de Méditerranée, lait et tartare d'amande fraîche, cerise à cru & en pickles assaisonnée avec bigarade de cerise

- LENTILLES DU VELAY - 36 €

Lentilles du Puy-en-Velay, miso, gel de citron, gelé d'algues, lentilles soufflées & émulsion de lentille

- ROUGET & AGRUMES - 52 €

Rouget de Méditerranée, jus d'arêtes rafraîchi à la carotte et aux agrumes, mousse de pomme de terre & gratons de rouget

- L'HERBAGE FLORAL - 59 €

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

- FRAICHEUR VÉGÉTALE - 24 €

Confit de cassis et myrtilles fraîches et rôties, crémeux chocolat noir 85% de la Maison DuPlanteur à Grasse, vinaigrette caramélisée relevée au Porto



- MEDITERRANEAN MACKEREL €34

Milk and fresh almond tartare, raw and pickled cherries seasoned with cherry bitter orange

- LE PUY LENTILS - €36

Le Puy-en-Velay lentils, miso, lemon gel, seaweed jelly, puffed lentils & lentil emulsion

- RED MULLET & CITRUS FRUITS - €52

Mediterranean red mullet, fish-bone jus refreshed with carrot and citrus, potato mousse & red mullet cracklings

- FLORAL HERB GARDEN - €59

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

- VEGETABLE FRESHNESS - €24

Blackcurrant confit with fresh and roasted blueberries, 85% dark chocolate cream from "Maison DuPlanteur" in Grasse, caramelized spiced vinaigrette with Port wine



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



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



AVIS

AVIS