



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.



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



“NATURALITÉ”

EN 4 SERVICES 99 € PAR PERSONNE

- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -

Tomate en transparence, burrata & capucine

- COQUES DE MÉDITERRANÉE, POMME VERTE & CRISTE MARINE -

Coques de Méditerranée, eau de cuisson infusée aux herbes du Domaine, concombre, gingembre, betterave & criste marine

- PROMENADE EN MEDITERRANEE -

Le veau, feuille de figuier & petit épeautre

- CHÈVRE & FRAMBOISE -

Sablé croustillant aux graines, crottin de chèvre, framboises fraîches et confites & herbes du jardin

- ABRICOT, ROMARIN & MAÏS -

Abricot rôti au miel, condiment vinaigrette abricot romarin, polenta au lait, tuile délicate, rafraîchi d'un granité romarin & glace au maïs grillé

- 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

- COQUES DE MEDITERRANÉE, POMME VERTE & CRISTE MARINE -

Coques de Méditerranée, eau de cuisson infusée aux herbes du Domaine, concombre, gingembre, betterave & criste marine

- PARFUMS DE SAISON -

Gnocchi de pomme de terre, estragon du Domaine & citron de Menton

- PROMENADE EN MÉDITERRANÉE -

Le veau, feuille de figuier & petit épeautre

- CHÈVRE & FRAMBOISE -

Sablé croustillant aux graines, crottin de chèvre, framboises fraîches et confites & herbes du jardin

- ABRICOT, ROMARIN & MAÏS -

Abricot rôti au miel, condiment vinaigrette abricot romarin, polenta au lait, tuile délicate, rafraîchi d'un granité romarin & glace au maïs grillé

- 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

- COQUES DE MÉDITERRANÉE, POMME VERTE & CRISTE MARINE -

Coques de Méditerranée, eau de cuisson infusée aux herbes du Domaine, concombre, gingembre, betterave & criste marine

- PARFUMS DE SAISON -

Gnocchi de pomme de terre, estragon du Domaine & citron de Menton

- ROUGET & AGRUMES -

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

- PROMENADE EN MÉDITERRANÉE -

Le veau, feuille de figuier & petit épeautre

- CHÈVRE & FRAMBOISE -

Sablé croustillant aux graines, crottin de chèvre, framboises fraîches et confites & herbes du jardin

- ABRICOT, ROMARIN & MAÏS -

Abricot rôti au miel, condiment vinaigrette abricot romarin, polenta au lait, tuile délicate, rafraîchi d'un granité romarin & glace au maïs grillé

- 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.



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 4 SERVICES 99 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- MEDITERRANEAN COCKLES, GREEN APPLE & SEA FENNEL -

Mediterranean cockles, cooking broth, green apple, cucumber gel, beetroot & sea fennel

- MEDITERRANEAN CRUISE -

Veal, fig leaf & spelt risotto

- GOAT CHEESE & RASPBERRY -

Crunchy seeded shortbread, aged goat's cheese, fresh and candied raspberries & garden herbs

- APRICOT, ROSEMARY & CORN -

Honey-roasted apricot, apricot and rosemary vinaigrette, milk polenta, delicate tuile, refreshed with rosemary granita & grilled sweet corn ice cream

- 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 5 SERVICES 125 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- MEDITERRANEAN COCKLES, GREEN APPLE & SEA FENNEL -

Mediterranean cockles, cooking broth, green apple, cucumber gel, beetroot & sea fennel

- SEASONAL NOTES -

Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

- MEDITERRANEAN CRUISE -

Veal, fig leaf & spelt risotto

- GOAT CHEESE & RASPBERRY -

Crunchy seeded shortbread, aged goat's cheese, fresh and candied raspberries & garden herbs

- APRICOT, ROSEMARY & CORN -

Honey-roasted apricot, apricot and rosemary vinaigrette, milk polenta, delicate tuile, refreshed with rosemary granita & grilled sweet corn ice cream

- 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 COCKLES, GREEN APPLE & SEA FENNEL -

Mediterranean cockles, cooking broth, green apple, cucumber gel, beetroot & sea fennel

- SEASONAL NOTES -

Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

- RED MULLET & CITRUS FRUITS -

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

- MEDITERRANEAN CRUISE -

Veal, fig leaf & spelt risotto

- GOAT CHEESE & RASPBERRY -

Crunchy seeded shortbread, aged goat's cheese, fresh and candied raspberries & garden herbs

- APRICOT, ROSEMARY & CORN -

Honey-roasted apricot, apricot and rosemary vinaigrette, milk polenta, delicate tuile, refreshed with rosemary granita & grilled sweet corn ice cream

- 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.

À la Carte

- COQUES DE MÉDITERRANÉE, POMME VERTE & CRISTE MARINE - 34 €

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

- PARFUMS DE SAISON - 36 €

Gnocchi de pomme de terre, estragon du Domaine & citron de Menton

- ROUGET & AGRUMES - 52 €

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

- PROMENADE EN MÉDITERRANÉE - 59 €

Le veau, feuille de figuier & petit épeautre

- ABRICOT, ROMARIN & MAÏS - 24 €

*Abricot rôti au miel, condiment vinaigrette abricot romarin, polenta au lait, tuile délicate,
rafraîchi d'un granité romarin & glace au maïs grillé*



- MEDITERRANEAN COCKLES, GREEN APPLE & SEA FENNEL - €34

Mediterranean cockles, cooking broth, green apple, cucumber gel, beetroot & sea fennel

- SEASONAL NOTES - €36

Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

- RED MULLET & CITRUS FRUITS - €52

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

- MEDITERRANEAN CRUISE - €59

Veal, fig leaf & spelt risotto

- APRICOT, ROSEMARY & CORN - €24

*Honey-roasted apricot, apricot and rosemary vinaigrette, milk polenta, delicate tuile, refreshed
with rosemary granita & grilled sweet corn ice cream*



**RELAIS &
CHATEAUX**

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



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES

AVIS®

AVIS