



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.

Paul **GOUEL**
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

LE PAIN AU LEVAIN NATUREL

*Chaque jour, le Chef et sa brigade élaborent un assortiment
de pains au levain naturel, façonnés et cuits sur place,
pour accompagner votre expérience tout au long du repas.*



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

- ARTICHAUT, LARD DE COLONNATA & BAIE DE GENIÈVRE -
Raviole d'artichauts, lard de Colonnata, émulsion aux feuilles d'artichauts & gel de baie de genièvre

- VEAU, AUBERGINE & HARISSA -
Noix de veau juste rôtie, aubergine du domaine, harissa, anchois & jus végétal

- PRUNE REINE CLAUDE, YAOURT & LAVANDE -
Confit de Reine Claude, crumble & glace yaourt infusée à la lavande du jardin

- NECTARINE, VERVEINE & GINGEMBRE -
Meringue délicate, confit de nectarine, condiment corsé gingembre & sorbet nectarine verveine

OU

- CHOCOLAT, CÉRÉALES & WHISKY -
Fines tuiles croustillantes, crémeux chocolat noir et céréales, glace dulcely Whisky & infusion gruë de cacao

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES **+ 20 € PAR PERSONNE**



“NATURALITÉ”
EN 5 SERVICES **125 € PAR PERSONNE**



- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -
Tomate en transparence, burrata & capucine

- ARTICHAUT, LARD DE COLONNATA & BAIE DE GENIÈVRE -
Raviole d'artichauts, lard de Colonnata, émulsion aux feuilles d'artichauts & gel de baie de genièvre

- PARFUMS DE SAISON -
Gnocchi de pomme de terre, estragon du Domaine & citron de Menton

- VEAU, AUBERGINE & HARISSA -
Noix de veau juste rôtie, aubergine du domaine, harissa, anchois & jus végétal

- PRUNE REINE CLAUDE, YAOURT & LAVANDE -
Confit de Reine Claude, crumble & glace yaourt infusée à la lavande du jardin

- NECTARINE, VERVEINE & GINGEMBRE -
Meringue délicate, confit de nectarine, condiment corsé gingembre & sorbet nectarine verveine

OU

- CHOCOLAT, CÉRÉALES & WHISKY -
Fines tuiles croustillantes, crémeux chocolat noir et céréales, glace dulcey Whisky & infusion gruë de cacao

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES

+ 20 € PAR PERSONNE



“NATURALITÉ”

EN 6 SERVICES 175 € PAR PERSONNE



- PREMICES -

- INSTANT PROVENÇAL -
Tomate en transparence, burrata & capucine

- ARTICHAUT, LARD DE COLONNATA & BAIE DE GENIÈVRE -
Raviole d'artichauts, lard de Colonnata, émulsion aux feuilles d'artichauts & gel de baie de genièvre

- PARFUMS DE SAISON -
Gnocchi de pomme de terre, estragon du Domaine & citron de Menton

- ROUGET DE MÉDITERRANÉE, FENOUIL & CITRON CONFIT -
Tortellinis au fenouil et citron confit, émulsion au caramel de Ricard, jus d'arêtes réduit & sorbet fenouil, tuile au levain

- VEAU, AUBERGINE & HARISSA -
Noix de veau juste rôtie, aubergine du domaine, harissa, anchois & jus végétal

- PRUNE REINE CLAUDE, YAOURT & LAVANDE -
Confit de Reine Claude, crumble & glace yaourt infusée à la lavande du jardin

- NECTARINE, VERVEINE & GINGEMBRE -
Meringue délicate, confit de nectarine, condiment corsé gingembre & sorbet nectarine verveine

OU

- CHOCOLAT, CÉRÉALES & WHISKY -
Fines tuiles croustillantes, crémeux chocolat noir et céréales, glace dulcey Whisky & infusion grué de cacao

- MIGNARDISES -

LE CHARIOT DE FROMAGES + 20 € PAR PERSONNE





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.

Paul **GOUEL**
Manon **ISNARD**



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.



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

NATURALLY LEAVENED BREAD

*Each day, the Chef and the team, made a selection
of naturally leavened breads, baked in-house to accompany
your dining experience throughout the meal.*



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 4 SERVICES **99 € PER PERSON**



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- ARTICHOKE, COLONNATA LARD & JUNIPER BERRY-

Artichoke raviole, with Colonnata lard, artichoke leaf emulsion & juniper berry gel

- VEAL, ESTATE EGGPLANT & HARISSA -

*Roasted veal loin, eggplant, harissa,
anchovy & vegetable jus*

- GREENGAGE PLUM, YOGURT & LAVENDER -

Greengage plum confit, crumble and yoghurt ice cream infused with garden lavender

- NECTARINE, VERBENA & GINGER -

Delicate meringue, nectarine confit, spicy ginger condiment, nectarine & verbena sorbet

OR

- CHOCOLATE, CEREALS & WHISKY -

*Crispy tuile, dark chocolate and cereal crèmeux, Dulcey whisky ice cream &
cocoa nib infusion*

- 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

- ARTICHOKE, COLONNATA LARD & JUNIPER BERRY -

Artichoke raviole, with Colonnata lard, artichoke leaf emulsion & juniper berry gel

- SEASONAL NOTES -

Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

- VEAL, ESTATE EGGPLANT & HARISSA -

*Roasted veal loin, eggplant, harissa,
anchovy & vegetable jus*

- GREENGAGE PLUM, YOGURT & LAVENDER -

Greengage plum confit, crumble and yoghurt ice cream infused with garden lavender

- NECTARINE, VERBENA & GINGER -

Delicate meringue, nectarine confit, spicy ginger condiment, nectarine & verbena sorbet

OR

- CHOCOLATE, CEREALS & WHISKY -

*Crispy tuile, dark chocolate and cereal crèmeux, Dulcey whisky ice cream &
cocoa nib infusion*

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + **20 € PER PERSON**



“NATURALNESS”

IN 6 SERVICES 175 € PER PERSON



- EARLY SIGNS -

- A TASTE OF PROVENCE -

Transparant tomato, burrata & nasturtium flowers

- ARTICHOKE, COLONNATA LARD & JUNIPER BERRY-

Artichoke raviolo, with Colonnata lardo, artichoke leaf emulsion & juniper berry gel

- SEASONAL NOTES -

Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

- MEDITERRANEAN RED MULLET, FENNEL & PRESERVED LEMON -

Fennel and lemon tortellini, Ricard caramel emulsion, crispy red, reduced fish bone jus & fennel sorbet

- VEAL, ESTATE EGGPLANT & HARISSA -

*Roasted veal loin, eggplant, harissa,
anchovy & vegetable jus*

- GREENGAGE PLUM, YOGURT & LAVENDER -

Greengage plum confit, crumble and yoghurt ice cream infused with garden lavender

- NECTARINE, VERBENA & GINGER -

Delicate meringue, nectarine confit, spicy ginger condiment, nectarine & verbena sorbet

OR

- CHOCOLATE, CEREALS & WHISKY -

Crispy tuile, dark chocolate and cereal crémeux, Dulcey whisky ice cream & cocoa nib infusion

- MIGNARDISES -

THE CHEESE CART + 20 € PER PERSON



RELAIS &
CHATEAUX

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



- ARTICHAUT, LARD DE COLONNATA & BAIE DE GENIÈVRE - 34 €

*Raviole d'artichauts, lard de Colonnata, émulsion aux feuilles d'artichauts,
gel de baie de genièvre*

- PARFUMS DE SAISON - 38 €

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

- ROUGET DE MÉDITERRANÉE, FENOUIL & CITRON CONFIT - 52 €

*Tortellinis au fenouil et citron confit, émulsion au caramel de Ricard,
jus d'arêtes réduit & sorbet fenouil, tuile au levain*

- VEAU, AUBERGINE & HARISSA - 59 €

Noix de veau juste rôtie, aubergine du domaine, harissa, anchois & jus végétal

- NECTARINE, VERVEINE ET GINGEMBRE - 24 €

Meringue délicate, confit de nectarine, condiment corsé gingembre, sorbet nectarine verveine

- CHOCOLAT, CÉRÉALES ET WHISKY - 24 €

*Fines tuiles croustillantes, crémeux chocolat noir et céréales, glace dulcey Whisky,
infusion gruë de cacao*



**RELAIS &
CHATEAUX**

A la Carte



- ARTICHOKE, COLONNATA LARD & JUNIPER BERRY - 34 €
Artichoke raviolo, with Colonnata lard, artichoke leaf emulsion & juniper berry gel

- SEASONAL NOTES - 36 €
Potato gnocchi, Domain tarragon & lemon from Menton

-MEDITERRANEAN RED MULLET, FENNEL & PRESERVED LEMON- 52 €
Fennel and lemon tortellini, Ricard caramel emulsion, crispy red, reduced fish bone jus & fennel sorbet

-ROASTED VEAL, ESTATE EGGPLANT & HARISSA - 59 €
Roasted veal loin, eggplant, harissa, anchovy & vegetable jus

- NECTARINE, VERBENA & GINGER – 24 €
Delicate meringue, nectarine confit, spicy ginger condiment, nectarine & verbena sorbet

- CHOCOLATE, CEREALS & WHISKY – 24 €
Crispy tuile, dark chocolate and cereal crèmeux, Dulcey whisky ice cream, cocoa nib infusion



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.

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



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.