



# LA TABLE DE PIERRE

---

SAINT-PAUL DE VENCE



# À NOS CONVIVES



*Sur les hauteurs de Saint-Paul-de-Vence, 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**



# LA PROVENCE

Menu - 3 services

- BOIS & ÉCUME -

*Chanterelles, couteaux, bouillon de champignons  
& levain*

- TERRE D'AUTOMNE -

*Veau, oignons des Cévennes, morilles des pins,  
noix & épinards*

- PRENDRE SON CAFÉ À VENCE -

*Café de Tanzanie, coldbrew, cardamome  
& millefeuille croustillant*

OU

- À L'HEURE DU VERGER -

*Pomme caramélisée, calvados, anis, marjolaine  
& sorbet pomme verte*

99 €



# LE JARDIN

Menu - 4 services

- BOIS & ÉCUME -

*Chanterelles, couteaux, bouillon de champignons & levain*

- LE SENTIER -

*Gnocchi de pomme de terre, estragon & citron de Menton*

- TERRE D'AUTOMNE -

*Veau, oignons des Cévennes, morilles des pins,  
noix & épinards*

- PRENDRE SON CAFÉ À VENCE -

*Café de Tanzanie, coldbrew, cardamome  
& millefeuille croustillant*

OU

- À L'HEURE DU VERGER -

*Pomme caramélisée, calvados, anis, marjolaine  
& sorbet pomme verte*

125 €



# LE VOYAGE

Menu - 5 services

## - BOIS & ÉCUME -

*Chanterelles, couteaux, bouillon de champignons & levain*

## - LE SENTIER -

*Gnocchi de pomme de terre, estragon & citron de Menton*

## - AU RETOUR DES FLOTS -

*Selon l'arrivée de Mathieu Chapel*

## - TERRE D'AUTOMNE -

*Veau, oignons des Cévennes, morilles des pins,  
noix & épinards*

## - PRENDRE SON CAFÉ À VENCE -

*Café de Tanzanie, coldbrew, cardamome  
& millefeuille croustillant*

OU

## - À L'HEURE DU VERGER -

*Pomme caramélisée, calvados, anis, marjolaine  
& sorbet pomme verte*

175 €



# TO OUR GUESTS

*On the heights of Saint-Paul-de-Vence, our cuisine draws its inspiration from the heart of the living world. Inspired by the Domaine's gardens and the richness of Provence, each creation celebrates the produce in its purest truth.*

*Fruits, herbs, citrus, flowers and spices subtly enrich the plates through the seasons, in a sensitive and sincere approach. Macerations, infusions and fermentations delicately reveal the flavors, without ever masking the essential. A sensitive and sincere cuisine, carried by the passionate work of women and men driven by their love of the produce, of sharing, and of the right gesture.*

*This vision extends into the desserts as well, crafted with the same demand for finesse, sweetness and authenticity, to offer an experience of sharing that is deeply rooted in 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**



# THE PROVENCE

Menu - 3 courses

**- WOODLAND & SEA FOAM -**

*Chanterelles, mushroom broth, sourdough tuile  
& woodland essence*

**- AUTUMN HARVEST -**

*Veal, sweet onions, pine morels, walnut  
& young spinach leaves*

**- ENJOYING A COFFEE IN VENCE -**

*Tanzanian coffee, cold brew granita, cardamom  
caramel & crispy mille-feuille*

OR

**- AT THE ORCHARD'S HOUR -**

*Caramelised apple, Calvados, anise, marjoram  
& green apple sorbet*

99 €



# THE GARDEN

Menu - 4 courses

- WOODLAND & SEA FOAM -

*Chanterelles, mushroom broth, sourdough tuile  
& woodland essence*

- THE PATH -

*Potato gnocchi, tarragon & Menton lemon*

- AUTUMN HARVEST -

*Veal, sweet onions, pine morels, walnut  
& young spinach leaves*

- ENJOYING A COFFEE IN VENCE -

*Tanzanian coffee, cold brew granita, cardamom  
caramel & crispy mille-feuille*

OR

- AT THE ORCHARD'S HOUR -

*Caramelised apple, Calvados, anise, marjoram  
& green apple sorbet*

125 €



# THE JOURNEY

Menu - 5 courses

**- WOODLAND & SEA FOAM -**

*Chanterelles, mushroom broth, sourdough tuile  
& woodland essence*

**- THE PATH -**

*Potato gnocchi, tarragon & Menton lemon*

**- BACK FROM THE SEA -**

*According to Mathieu Chapel's daily catch*

**- AUTUMN HARVEST -**

*Veal, sweet onions, pine morels, walnut  
& young spinach leaves*

**- ENJOYING A COFFEE IN VENCE -**

*Tanzanian coffee, cold brew granita, cardamom  
caramel & crispy mille-feuille*

OR

**- AT THE ORCHARD'S HOUR -**

*Caramelised apple, Calvados, anise, marjoram  
& green apple sorbet*

175 €



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

[www.relaischateaux.com/fr/la-qualite/les-partenaires-officiels](http://www.relaischateaux.com/fr/la-qualite/les-partenaires-officiels)

