

Le Nid_

Table Intimiste et Gourmande / Flayosc

Nous travaillons au quotidien en collaboration avec nos Producteurs et Artisans de la Terre et de la Mer.
Rigoureusement sélectionnés de manière transparente et éthique, pour sublimer les produits au cœur des saisons.
Respectueux de notre environnement et de nos valeurs.

le Chef Davy Jobard,
en perpétuelle réflexion, vous fera découvrir son interprétation d'une cuisine qui se veut personnelle et audacieuse,
élaborée par nos soins, à base de produits frais, de Qualité et de Saisons.

Inspirée de notre parcours, de nos rencontres avec les producteurs et artisans locaux, et également de nos Origines de l'Ouest,
Terre d'élevage et de savoir-faire, pour en extraire le meilleur.

*"Les épices, Agrumes, Herbes et Condiments
dans la subtilité des goûts font l'identité de notre Cuisine."*

Emilie et Davy Jobard



Le Guide MICHELIN, nous récompense du Bib Gourmand depuis 2018,
Pour l'excellent rapport Qualité / Prix / Plaisir dans la catégorie Gastronomie.

La Balade Gourmande

70€ en 6 actes ----- 65€ en 5 actes, sans Fromage

Les Sardines de Méditerranée marinées à la bergamote, concombre / Tomates confites à la cardamome.

Gaspacho de Courgette Violon, Moules en vinaigrette d'herbes / Poutargue de Cotignac.

Merlu de nos Côtes rôti, Minestrone de légumes, jus infusé au fenouil sauvage.

Le suprême de Pigeon de notre Vendée, Petit épeautre / Aubergine Kareena, groseille, jus herbacés.

Le Chèvre frais de L'Ami Thomas, / tartelette croustillante, figue / romarin.

L'Abricot de Provence / Chocolat blanc valrhona / Cerfeuil, Audace gourmande.

Uniquement pour l'ensemble de la table. Servi avant 13h15 au déjeuner et 20h30 au Dîner.

Accords mets et Vins

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€



Prix nets Service compris

Le SAVEUR 50€

En 4 actes au choix

Gaspacho de Courgette Violon, Moules en vinaigrette d'herbes / Poutargue de Cotignac.

OU

Les Sardines de Méditerranée marinées à la bergamote, concombre / Tomates confites à la cardamome.

Merlu de nos Côtes rôti, Minestrone de légumes, jus infusé au fenouil sauvage.

OU

Le suprême de Pigeon de notre Vendée, Petit épeautre / Aubergine Kareena, groseille, jus herbacés.

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas, / tartelette croustillante, figue / romarin.

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré, Ode à notre terroir.

OU

L'Abricot de Provence / Chocolat blanc valrhona / Cerfeuil, Audace gourmande.

Accords mets et Vins

2 verres - 18€

3 verres - 26€



Prix nets service compris



Le Découverte 40€

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Gaspacho de Courgette Violon, Moules en vinaigrette d'herbes / Poutargue de Cotignac.

Merlu de nos Côtes rôti, Minestrone de légumes, jus infusé au fenouil sauvage.

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré, Ode à notre terroir.



Le Maraîcher 38€

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs Provençaux.

Concombre / Tomates confites à la cardamome / fines herbes.

Les légumes de saison de nos maraîchers dracénois, petit épeautre / condiment.

L'Abricot de Provence / Chocolat blanc Valrhona / Cerfeuil, Audace gourmande.

Prix nets service compris

La Carte

Au cœur des Saisons

Gaspacho de Courgette Violon,
Moules en vinaigrette d'herbes / Poutargue de Cotignac.

21€

Les Sardines de Méditerranée marinées à la bergamote,
Concombre / Tomates confites à la cardamome.

23€



Prix nets service compris

Toutes nos viandes sont issues d'élevages français

Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

Merlu de nos Côtes rôti,
Minestrone de légumes, jus infusé au fenouil sauvage.
30€

Le Pigeon de notre Vendée,
Petit épeautre / Aubergine Kareena, groseille, jus herbacés.
32€

Les légumes de nos Maraîchers Dracénois,
Petits épeautre / Condiments.
24€



Prix nets service compris

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas,
Tartelette croustillante, figue / romarin.

10€

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré,
Ode à notre Terroir.

14€

L'Abricot de Provence / Chocolat blanc Valrhona / Cerfeuil,
Audace gourmande.

14€

Le Petit Gourmet 14€ Pour les moins de 10 ans
Viande ou poisson de La Carte / Accompagné De Fines Pâtes et ou légumes

Glace Artisanale de saison



Prix nets service compris

***Nous travaillons au quotidien en collaboration avec nos Producteurs et Artisans,
Rigoureusement sélectionnés de manière transparente et éthique, pour sublimer les produits au cœur des saisons.***

- Légumes de Saisons** : -Manoa et Thomas : Trans en Provence, **Var**
- Sourceur de bons produits** : -Maxence Guénard: Draguignan **Var**
- Pousses/ mini herbes** : La Pousseraie , Nice **Alpes Maritimes**
- Les Huiles d'Olive** : Domaine de Taurenne route de Tourtour **Var**
- Poisson** : Poissonnerie de Puget sur Argens. **Var**
- Champignons** Maison Hugou-Dumas à Rougier **Var**
- Les Escargots** : Chistine de la Ferme de la dominette au Pradet, **Var**
- Le Miel** : Famille Gouillet Les Apiers de Ampus, **Var**
- Signature Olfactive** : Julie Quosentis La Cadière d'Azur **Var**
- Assiette Céramique** : Léa Tardito Vidauban **Var**
- Les Huiles d'Olive des Baux de Provence** : Castelas **Bouche du Rhône**
- Cochon fermier** Label rouge **Pays-Basque**
- L'Agneau** : Maison Dufour, Les Bergers des **Alpes de Hautes Provence**.
- Truite de la Valcuse** : Auribeau sur Siagne **Alpes Maritimes**.
- les Épices** : Maison Thiercelin 1809 **Paris**
- Huiles et Vinaigre** : L'Huilerie Beaujolaise.
- Les Glaces des Alpes** : Maître Artisan Glacier.
- Courge / Tomates / courgettes** :-Jean Yves Cini : Flayosc, **Var**
- Asperges**: Didier Ferreint, Mallemort
- Micro-pousses** : Wesh Grow, Marseille, **Bouche du Rhône**
- Les fromages de Chèvre** : Thomas, à Ampus. **Var**
- Coquillage** : Maison Giol, Baie de Tamaris, **Var**
- Nos Petits Pains** : Artisan Boulanger, Laurent Flayosc **Var**
- Le Safran** : Le Safran du Rocher, Salernes **Var**
- Chocolat Signature** : Guillaume Girard Draguignan **Var**
- Boutargue** : So'Boutargue ; Cotignac **Var**
- Café** : Maison Richard Puget sur Argens **Var**
- **Lentilles vertes** : Chateaufieux, **Var**
- Veau Fermier** du Ségala **Aveyron**
- Gibiers / Volaille** : Youri **Ain**
- Pigeon des Charmilles** Maulévrier **Maine et Loire**
- Petit Epeautre** Annot **Hautes Alpes de Hautes Provence**
- Pois chiche** : Didier Ferreint **Bouche du Rhône**
- Thé et Infusion** : Maison Dammann Frères **Paris**.

Ainsi que tous nos vignerons de Provence et d'ailleurs.....