

# Le Nid *Table 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 Gastronomique

# La Carte

*Au cœur des Saisons*

La Queue de Bœuf

Effiloché et en bouillon / Potimarron / raifort

**21€**

Lisette de Méditerranée,

Mariné au Cédrot de la Crau / Céleri / Radis

**21€**



Prix nets service compris

**Toutes nos viandes sont issues d'élevages français**

*Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.*

Dos de Cabillaud nacré,  
Épinard / patate douce / Mandarine / poivre de Timut  
**28€**

La Caille de notre Vendée,  
Suprêmes moelleux / cuisses braisées au Macis / légumes racines / coriandre.  
**32€**

Jardin de saison de nos Maraîchers Varois,  
Légumes / Anis sauvage / petit épeautre de Haute Provence  
**22€**



Prix nets service compris

Le Comté,  
Raviole à la flamme / courge en mendiant d'hivers / noix de Galanga.  
9€

Riz au lait / Kaki / Fèves de Tonka  
Plaisir régressif.  
13€

Combava / Estragon / Gavotte  
Audace gourmande.  
13€

---

**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



## Le Découverte 35€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

La Queue de Bœuf, Effiloché et en bouillon / Potimarron / raifort

-----  
Dos de Cabillaud nacré, Epinard / patate douce / Mandarine / poivre de Timut

-----  
Riz au lait / Kaki / Fèves de Tonka, Plaisir régressif.

-----  

## Le Végétal 33€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Epinard / patate douce / Mandarine / poivre de Timut

-----  
Jardin de saison de nos Maraîchers Varoïs, Légumes / Anis sauvage / petit épeautre de Provence

-----  
Combava / Estragon / Gavotte, Audace gourmande.



**Prix nets service compris**

## Le SAVEUR

44€

Menu en 4 actes

La Queue de Bœuf, Effiloché et en bouillon / Potimarron / raifort

OU

Lisette de Méditerranée, Mariné au Cédrat de la Crau / Céleri / Radis

---

Dos de Cabillaud nacré, Epinard / patate douce / Mandarine / poivre de Timut

OU

La Caille de notre Vendée, Suprêmes moelleux / cuisses au Macis / légumes racines / coriandre.

---

Le Comté, Raviole à la flamme / courge en mendiant d'hivers / noix de Galanga.

---

Riz au lait / Kaki / Fèves de Tonka, Plaisir régressif.

OU

Combava / Estragon / Gavotte, Audace gourmande.



**Prix nets service compris**

# La Balade Gourmande

60€

OU 56€ sans Fromage

Menu Dégustation en 6 actes

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

Lisette de Méditerranée, Mariné au Cédrot de la Crau / Céleri / Radis

---

Dos de Cabillaud nacré, Epinard / patate douce / Mandarine / poivre de Timut

---

La Queue de Bœuf, Effiloché et en bouillon / Potimarron / raifort

---

La Caille de notre Vendée, Suprêmes moelleux / cuisses au Macis / légumes racines / coriandre.

---

Le Comté, Raviole à la flamme / courge en mendiant d'hivers / noix de Galanga.

---

Combava / Estragon / Gavotte, Audace gourmande.

**Accords mets et Vins : en 3 verres 22€ ou 5 verres 36€**



**Prix nets Service compris**

Nous travaillons au quotidien en collaboration avec nos Producteurs et Artisans de la Terre,  
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  
**-Fraises / Shitakés / herbes de Saisons :** -La Serre du Plan : La Garde, Var  
**-Pousses/ mini herbes :** La Pousseraie , Nice **Alpes Maritimes**  
**-Les Huiles d'Olive :** Domaine de Taurenne route de Tourtour **Var**  
**-Poisson et Coquillage :** 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**  
**-L'Agneau :** Maison Alazard, 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 / mini légumes :** Didier Ferreint, Mallemort  
**-Micro-pousses :** Green pousses Bertrand et Sylvie, La Garde, **Var**  
**-Sourceur de bons produits:** -Maxence Guénard; Draguignan **Var**  
**-Les fromages de Chèvre :** Thomas, à Ampus. **Var**  
**-Nos Petits Pains :** Artisan Boulanger, Laurent Flayosc **Var**  
**-Le Safran :** Le Jardin d'Orion à Fréjus **Var**  
**-Chocolat Signature :** Guillaume Girard Draguignan **Var**  
**-Café :** Maison Richard Puget sur Argens **Var**  
**-Caille de Maché** Maché **Vendée**  
**-Gibiers / Pintade des Dombes :** Youri L'Europeain **Ain**  
**-Pigeon des Charmilles** Maulévrier **Maine et Loire**  
**-Cocos de Vendée :** Charlie Gilbert, GAEC des 2 Ruisseaux, **Vendée**  
**-Pois chiche :** Didier Ferreint **Bouche du Rhône**  
**-Thé et Infusion :** Maison Dammann Frères **Paris.**

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

