

# Le Nid\_

## *Table Intimiste et Gourmande / Flayosc*

We work daily in collaboration with our Producers and Artisans of the Land and Sea.  
Rigorously selected in a transparent and ethical manner, to enhance the products at the heart of the seasons.  
Respectful of our environment and our values.

Chef Davy Jobard,  
in perpetual reflection, you will discover his interpretation of a cuisine that is personal and daring,  
developed by us, using fresh, Quality and Seasonal products.

Inspired by our journey, our meetings with local producers and artisans, and by our Western Origins,  
Land of breeding and know-how, to extract the best from it.

*"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.

# Menu Balade Gourmande 70€

Or 65€ Without cheese

Menu dégustation en 6 actes

For all the peoples in this table, before 13h15 for lunch and 20h30 at diner.

Trout filet confit in olive oil, fennel / herb salad / Elderflower.

-----  
Hake, Asparagus minestrone / Broom flowers juice.

-----  
Var peas, Mousseron mushroom, / Spring Garlic ravioli.

-----  
Pigeon suprême, Meat stuffing with chard / Camargue red rice / Cardamom.

-----  
Fresh Goat cheese from Thomas, in emulsion / rocket / Tomme and olive bread.

-----  
Ampus Honey / Lemon / Thyme.

for 2 glass 18€

**Wine pairings**

for 3 glass 26€

5 glass 44€



**Price net service included**

## Menu *SAVEURS* 50€

Menu en 4 actes au choix

Var peas, Mousseron mushroom, / Spring Garlic ravioli.

OR

Trout filet confit in olive oil, fennel / herb salad / Elderflower.

-----

Hake, Asparagus minestrone / Broom flowers juice.

OR

Pigeon suprême, Meat stuffing with chard / Camargue red rice / Cardamom.

-----

Fresh Goat cheese from Thomas, in emulsion / rocket / Tomme and olive bread.

-----

Ocoa dark chocolate / Olive oil from Taurenne / Marc de Provence granita.

OR

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

### Wine pairings

for 2 glass 18€

for 3 glass 26€



Price net service included



## Le Découverte 40€

Menu en 3 actes

*Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.*

Var peas, Mousseron mushroom, / Spring Garlic ravioli.

Hake, Asparagus minestrone / Broom flowers juice.

Ocoa dark chocolate / Olive oil from Taurenne / Marc de Provence granita

---



## Le Végétal 38€

Menu en 3 actes

*Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.*

fennel / herb salad / Elderflower.

vegetables from Manoa and Thomas, Seasonal and roots vegetables and wild anís

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

**Price net service included**



# La Carte

*Au cœur des Saisons*

Var peas,  
Mousseron mushroom, / Spring Garlic ravioli.

21€

Trout filet confit in olive oil,  
fennel / herb salad / Elderflower.

23€

**Price net service included**



All our meats come from French Breeding

**All the main course 15 minutes for the cooking.**

Hake

Asparagus minestrone / Broom flowers juice.

30€

Pigeon,

Meat stuffing with chard / Camargue red rice / Cardamom.

32€

Vegetables from Manoa and Thomas,  
Seasonal and roots vegetables and wild anís

24€

**Price net service included**



Fresh Goat cheese from Thomas,  
in emulsion / rocket / Tomme and olive bread.

9€

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

14€

Ocoa dark chocolate / Olive oil from Taurenne / Marc de Provence granita.

14€

---

**Le Petit Gourmet 14€**

Pour les moins de 10 ans

Meat or Fisch de La Carte / Pasta and, or Vegetables

-----  
Ice cream/ sorbet



**Price net service included**

***Association with our Producers and Craftsmen which as us for the greater part  
Are a member du Collège Culinaire de France. :***

- 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.
- Course / Tomates / courgettes** :-Jean Yves Cini : Flayosc, **Var**
- Asperges / mini légumes** : Didier Ferreint, Mallemort
- Micro-pousses** : Green pousses Bertrand et Sylvie, La Garde, **Var**
- 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** : Chateaufvieux, **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 vigneronns de Provence et d'ailleurs.....