

Le Nid

Table Intimiste - Flayosc

Elégante petite Table au Cœur du Var dans le charmant village de Flayosc.

Nous vous accueillons toute l'année,
au déjeuner du mardi au samedi et au dîner du jeudi au samedi.

Un Nid de Gourmandise, où nous mettons quotidiennement
au travers de nos assiettes graphiques et épurées, notre passion et notre savoir-faire

Notre Cuisine est inspirée de notre parcours
dans de belles maisons étoilées, de nos rencontres avec les producteurs, artisans locaux,
et également de nos Origines de l'Ouest, pour en extraire le meilleur.

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.

Cuisine Moderne & Créative

Notre Carte est entièrement renouvelée toutes les 5 semaines.
Merci de nous préciser vos allergies et intolérances alimentaires à la commande.
La carte peut être modifiée selon le marché.



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

Emilie et Davy Jobard

Menu BALADE GOURMANDE

75€ en 6 actes OU 70€ en 5 actes sans fromage

Les Asperges de Provence,
Poutargue de Cotignac / Mandarine / Baie de Timut.

Le Saint Pierre nacré,
Artichaut / épinard / Condiment citron-géranium rosat.

Les Escargots du Pradet,
Comme une persillade / navet / fines herbes.

Le Suprême de Pigeon de Maulévrier,
Pressé de pomme de terre / petits pois / Mousseron.

Le chèvre frais de l'amé Thomas,
Aux saveurs de Garrigue.

Fraises du var / Fleur d'oranger / Pistache.

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

ACCORDS METS & VINS

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€

A LA CARTE

Entrée 22€

Plat 35€

Fromage 10€

Dessert 14€

Prix nets service compris

Menu SAVEUR

55€ en 4 actes au choix OU 50€ en 3 actes au choix sans fromage

Les Escargots du Pradet,
Comme une persillade / navet / fines herbes.

OU

Les Asperges de Provence,
Poutargue de Cotignac / Mandarine / Baie de Timut.

Le Saint Pierre nacré,
Artichaut / épinard / Condiment citron-géranium rosat.

OU

Le Suprême de Pigeon de Maulévrier,
Pressé de pomme de terre / petits pois / Mousseron.

Le chèvre frais de l'amé Thomas, aux saveurs de Garrigue.

Fraises du Var / Fleur d'oranger / Pistache.

OU

Rhubarbe / Amande de Provence / Fève de Tonka

Menu MARAÎCHER

40€ en 3 actes: Autour des Légumes de nos producteurs.

Navet / artichaut / fines herbes.
Comme une persillade.

Légumes printaniers de nos maraîchers,
Pressé de pomme de terre / condiment citron-géranium rosat.

Rhubarbe / Amande de Provence / Fève de Tonka

Prix nets service compris

Le Petit Gourmet 14€ Pour les moins de 10 ans
Viande ou poisson / Fines Pâtes et ou légumes / Boules de glaces

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

-LÉGUMES DE SAISONS : -MANOË ET THOMAS : TRANS EN PROVENCE,

-LÉGUMES DE SAISONS : JEAN YVES CINI : FLAYOSC,

-SOURCEUR DE LÉGUMES, FRUITS, HERBES : -TABÈTE ET BERGAMOTTE LA CADIÈRE D'AZUR

LES FROMAGES DE CHÈVRE : THOMAS, À AMPUS,

-LES HUILES D'OLIVE : DOMAINE DE TAURENNE ROUTE DE TOURTOUR

-NOS PETITS PAINS, LAURENT FLAYOSC

-POISSON : POISSONNERIE DE PUBÈT SUR ARGÈNS.F

-COQUILLAGE : ETANG DE THAU

-CHAMPIGNONS MAISON HUBOU-DUMAS À ROUGIER

-LES ESCARGOTS : CHRISTINE AU PRADÈT,

-LE SAFFRAN : LE SAFFRAN DU ROCHER, SALERNE

-LE MIEL : FAMILLE GOUILLET LES APIERS DE AMPUS,

-CHOCOLAT SIGNATURE : GUILLAUME GIRARD DRAUIGNAN

-SIGNATURE OLFACTIVE QUOSENTISLA CADIÈRE D'AZUR

-BOUTARGUE : SOBOUTARGUE ; COTIGNAC

-ASSIETTE CÉRAMIQUE : LÉA TARDITO VIDAUBAN

-ASPERGES, POIS CHICHE : DIDIER FERREINT, MALLEMORT

-LENTILLES VERTES : CHATEAUVIEUX,

-POUSSES/ MINI HERBES : LA POUSSERAIE , NICE

-COCHON FERMIER LABEL ROUGE PAYS BASQUES

-VEAU FERMIER DU SÉGALA AVEYRON

-GIBIERS / VOLAILLE : L'EUROPÉAIN AIN

-L'AGNEAU MAISON DUFOUR ALPES DE HAUTES PROVENCE.

-L'AGNEAU : GAEC DU DARMAÏNA VAR

-PIGEON DES CHARMILLES MAULÉVRIER MAINE ET LOIRE

-LES ÉPICES : MAISON THIERCELIN 1809 PARIS

-PETIT EPEAUTRE ANNOT HAUTES ALPES DE HAUTES PROVENCE

-HUILES ET VINAIGRE : L'HUILERIE BEAUJOLAISE.

-LES GLACES DES ALPES : MAÎTRE ARTISAN GLACIER.

-THÉ ET INFUSION : MAISON DAMMANN FRÈRES PARIS.

-CAFÉ : MAISON RICHARD PUBÈT SUR ARGÈNS

AINSI QUE TOUS NOS VIGNERONS DE PROVENCE ET D'AILLEURS.....