

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.

Tomato from Flayosc, cod flakes / crab gazpacho, fine herbs

Fine ratatouille, served cold, candied egg yolk, trumpet zucchini.

Meager from méditerranée, beans, small chanterelles, lovage juice.

Provençal Lamb shoulder compression with spices, vegetables / eggplant caviar

Fresh goat's cheese from Thomas, watermelon / wild fennel.

Almond / Orange blossom / candied black olive.

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

Tomato from Flayosc, cod flakes / crab gazpacho, fine herbs.

OR

Fine ratatouille, served cold, candied egg yolk, trumpet zucchini.

Meager from méditerranée, beans, small chanterelles, lovage juice.

OR

Provençal Lamb shoulder compression with spices, vegetables / eggplant caviar

Fresh goat's cheese from Thomas, watermelon / wild fennel.

Strawberries from the var / verbena / Jasmine milk emulsion.

OR

Almond / Orange blossom / candied black olive.

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€.

Fine ratatouille, served cold, candied egg yolk, trumpet zucchini.

Meager from mediterrannée, beans, small chanterelles, lovage juice.

Strawberries from the var / verbena / Jasmine milk emulsion.



Le Maraîcher 38€

Menu en 3 actes

Menu based on vegetables and herbs from our market gardeners.

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Tomato from Flayosc, gazpacho, fine herbs.

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

Almond / Orange blossom / candied black olive.

Price net service included



La Carte

Au cœur des Saisons

Fine ratatouille,
served cold, candied egg yolk, trumpet zucchini.

21€

Tomato from Flayosc,
cod flakes / crab gazpacho, fine herbs.

23€

Price net service included



All our meats come from French Breeding

All the main course 15 minutes for the cooking.

Meager from mediterranée,
beans, small chanterelles, lovage juice.

30€

Provençal Lamb shoulder compression whith spices,
vegetables / eggplant caviar

32€

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

24€

Price net service included



Fresh goat's cheese from Thomas, watermelon / wild fennel.

10€

Almond / Orange blossom / candied black olive.

14€

Strawberries from the var / verbena / Jasmine milk emulsion.

14€

Le Petit Gourmet 14€

For children under 8 years old.

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.
- Courge / 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 vignerons de Provence et d'ailleurs.....

