

Le Nid

Table Intimiste - Flayosc

Élegante 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

70€ *en 6 actes* OU 65€ *en 5 actes sans fromage*

Lisette de Méditerranée,
Confit au sel anisé / Fenouil / pomme de terre / safran.

Lotte aux épices,
Lentilles du Haut-var / Epinard / Ecume à la mandarine.

Cèleri cuit à l'étouffée,
Champignons de Ferdinand / Jus carné au foie gras.

Veau Fermier du Ségala,
Légumes de nos maraîchers, condiment Câpres / Noix / betterave.

Le chèvre frais de l'amî Thomas, fine tartelette herbacée.

Citron de la Crau / Thym / Miel de Ampus,
Saveurs Provençales.

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

Menu MARAÎCHER 38€

Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs.

Cèleri cuit à l'étouffée,
Champignons de Ferdinand / Fines herbes.

Légumes de nos maraîchers,
Boulgour de petit épeautre, condiment Câpres / Noix / betterave.

Citron de la Crau / Thym / Miel de Ampus,
Saveurs Provençales.

Prix nets service compris

Menu SAVEUR

50€

Menu en 4 actes au choix

Cèleri cuit à l'étouffée,
Champignons de Ferdinand / Jus carné au foie gras.

OU

Lisette de Méditerranée,
Confit au sel anisé / Fenouil / pomme de terre / safran.

Lotte aux épices,
Lentilles du Haut-var / Epinard / Ecume à la mandarine.

OU

Veau Fermier du Ségala,
Légumes de nos maraîchers, condiment Câpres / Noix / betterave.

Le chèvre frais de l'amî Thomas, fine tartelette herbacée.

Poire / Noisette / Gingembre, Audaces Gourmandes.

OU

Citron de la Crau / Thym / Miel de Ampus, saveurs Provençales.

Menu DECOUVERTE

40€

Toutes modification sur ce sera facturée 6€

Lisette de Méditerranée,
Confit au sel anisé / Fenouil / pomme de terre / safran.

Lotte aux épices,
Lentilles du Haut-var / Epinard / Ecume à la mandarine.

Poire / Noisette / Gingembre,
Audaces Gourmandes.

Prix nets service compris

ACCORDS METS & VINS

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€

A La CARTE

Entrée	22€
Plat	32€
Fromage	10€
Dessert	14€

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** : MANOËL ET THOMAS : TRANS EN PROVENCE.
-**SOURCEUR DE LÉGUMES** : -TAGÈTE ET BERGAMOTTE LA CADIÈRE D'AZUR
-**LES HUILES D'OLIVE** : DOMAINE DE TAURENNE ROUTE DE TOURTOUR
-**POISSON** : POISSONNERIE DE PUÏET SUR ARGÈNS.
-**CHAMPIGNONS MAISON** HUBOU-DUMAS À ROUGIER
-**LE SAFFRAN** : LE SAFFRAN DU ROCHER, SALÈRNE
-**CHOCOLAT SIGNATURE** : GUILLAUME GIRARD DRAGUIGNAN
-**BOUTARÈUE** : SO'BOUTARÈUE : COTIGNAC
-**ASPERGES, POIS CHICHE** : DIDIER FERREINT, MALLEMORT
-**POUSSES/ MINI HERBES** : LA POUSSERAIE , NICE
-**VEAU FERMIER** DU SÉGALA AVEYRON
-**L'ÂGNEAU MAISON** DUFOUR ALPES DE HAUTES PROVENCE.
-**PIGEON DES CHARMILLES** MAULÉVRIER MAINE ET LOIRE
-**PETIT EPEAUTRE** ANNOT HAUTES ALPES DE HAUTES PROVENCE
-**LES GLACES DES ALPES** : MAÎTRE ARTISAN GLACIER.
-**THÉ ET INFUSION** : MAISON DAMMANN FRÈRES PARIS.

-**LÉGUMES DE SAISONS** : JEAN YVES CINI : FLAYOSC.
LES FROMÂGES DE CHÈVRE : THOMAS, À AMPUS.
-**NOS PETITS PAINS**, LAURENT FLAYOSC
-**COQUILLAGE** : ETANË DE THAU
-**LES ESCARGOTS** : CHRISTINE AU PRADÈT.
-**LE MIEL** : FAMILLE GOUILLET LES APIERS DE AMPUS.
-**SIGNATURE OLFACTIVE** QUOSENTISLA CADIÈRE D'AZUR
-**ASSIETTE CÉRAMIQUE** : LÉA TARDITO VIDAUBAN
-**LENTILLES VERTES** : CHATEAUVIEUX.
-**COCHON FERMIER** LABEL ROUGE PAYS BASQUES
-**GIBIERS / VOLAILLE** : L'EUROPÉAIN AIN
-**L'ÂGNEAU** : GAEC DU DARMAËNA VAR
-**LES ÉPICES** : MAISON THIERCELIN 1809 PARIS
-**HUILES ET VINAIGRE** : L'HUILIERIE BEAUJOLAISE.

-**CAFÉ** : MAISON RICHARD PUÏET SUR ARGÈNS

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

Prix nets service compris