

# Le Nid\_

## *Table Intimiste et 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 Gastronomie.

# La Balade Gourmande

70€ en 6 actes ----- 65€ en 5 actes, sans Fromage

La Tomate de Flayosc, Chiquetaïlle de morue / Gaspacho de favouille / fines herbes.

---

La fine ratatouille, servi froide, Jaune d'œuf confit / courgette trompette.

---

Le Maigre de nos côtes, Cocos de Pays / petites giroilles d'été / jus à la livèche.

---

Compression d'épaule d'Agneau de nos bergers provençaux, aux épices / légumes / caviar d'aubergines.

---

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas, Pastèque / fenouil sauvage.

---

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré, Ode à la Provence.

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

## **Accords mets et Vins**

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€



**Prix nets Service compris**

## Le SAVEUR 50€

En 4 actes au choix

La Tomate de Flayosc, Chiquetaïlle de morue / Gaspacho de favouille / fines herbes.

OU

La fine ratatouille, servi froide, Jaune d'œuf confit / courgette trompette.

---

Le Maigre de nos côtes, Cocos de Pays / petites girolles d'été / jus à la livèche.

OU

Compression d'épaule d'Agneau de nos bergers provençaux, aux épices / légumes / caviar d'aubergines.

---

Le Chèvre frais de L'Ami Thomas, Pastèque / fenouil sauvage.

---

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré, Ode à la Provence.

OU

Les Fraises du Var / verveine / Nuage de lait au Jasmín.

### Accords mets et Vins

2 verres - 18€

3 verres - 26€



**Prix nets service compris**



## Le Découverte 40€

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

La fine ratatouille, servi froide, Jaune d'œuf confit / courgette trompette.

---

Le Maigre de nos côtes, Cocos de Pays/ petites girolles d'été / jus à la livèche.

---

Les Fraises du Var / Verveine / Nuage de lait au Jasmin.

---



## Le Maraîcher 38€

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs Provençaux.

La Tomate de Flayosc, Gaspacho / fines herbes.

---

Les légumes de saison de nos maraîchers dracénois, petit épeautre / condiment.

---

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré, Ode à la Provence.

**Prix nets service compris**

# La Carte

## *Au cœur des Saisons*

La fine ratatouille,  
servi froide, Jaune d'œuf confit / courgette trompette.

**21€**

La Tomate de Flayosc,  
Chiquetaïlle de morue / Gaspacho de favouille / fines herbes.

**23€**



*Prix nets service compris*

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

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

*Le Maigre de nos côtes,  
Cocos de Pays/ petites giroles d'été / jus à la livèche.*

**30€**

*Compression d'épaule d'Agneau de nos bergers provençaux, aux épices  
Légumes / caviar d'aubergines.*

**32€**

*Les légumes de nos Maraîchers Dracénois,  
Petits épeautre / Condiments.*

**24€**



*Prix nets service compris*

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas,  
Pastèque / fenouil sauvage.  
**10€**

L'Amande / Fleur d'oranger / Olive noir mûré,  
Ode à la Provence.  
**14€**

Les Fraises du Var  
verveine / Nuage de lait au Jasmin.  
**14€**

---

***Le Petit Gourmet 14€*** Pour les moins de 8 ans  
Viande ou poisson de La Carte / Accompagné De Fines Pâtes et ou légumes

-----  
Glace Artisanale de saison



**Prix nets service compris**

***Nous travaillons au quotidien en collaboration avec nos Producteurs et Artisans,  
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**
- 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**: 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** : Chateaufieux, **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.....