

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.

Notre Carte est entièrement renouvelée toutes les 5 semaines.

*"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

Lisette de Méditerranée en gravelax / Carpaccio de choux rave / condiment citron noisette.

Les Escargots du Pradet / Pois chiche de Mallemort / Ail noir / Persil.

Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée / Epinard / Lentins du Chêne / Laurier sauce.

Le Cochon fermier en 2 façons / Potimarron / Blette / jus à la cardamome.

Le Chèvre frais et la tomme de l'Ami Thomas, / retour de vendanges.

Pomme / Safran de Salernes / Céleri, Audaces Gourmandes.

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

Les Escargots du Pradet / Pois chiche de Mallemort / Ail noir / Persil.

OU

Lisette de Méditerranée en gravelax / Carpaccio de choux rave / condiment citron noisette.

Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée / Epinard / Lentins du Chêne / Laurier sauce.

OU

Le Cochon fermier en 2 façons / Potimarron / Blette / jus à la cardamome.

Le Chèvre frais et la tomme de l'Ami Thomas, / retour de vendanges.

Poire / Fenouil / Carvi noir, Douceur fruitée et herbacée.

OU

Pomme / Safran de Salernes / Céleri, Audaces Gourmandes.

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€.

Lisette de Méditerranée en gravelax / Carpaccio de chou rave / condiment citron noisette.

Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée / Epinard / Lentins du Chêne / Laurier sauce.

Poire / Fenouil / Carvi noir, Douceur fruitée et herbacée.

Le Maraîcher 38€

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs Provençaux.

Pois chiche de Mallemort / Lentins du Chêne / Ail noir / Persil.

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

Pomme / Safran de Salernes / Céleri, Audaces Gourmandes.

Prix nets service compris

La Carte

Au cœur des Saisons

Lisette de Méditerranée en gravelax,
Carpaccio de choux rave / condiment citron noisette.

21€

Les Escargots du Pradet,
Pois chiche de Mallemort / Ail noir / Persil.

23€



Prix nets service compris

Toutes nos viandes sont issues d'élevages français

Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

*Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée
Épinard / Lentins du Chêne / Laurier sauce.*

30€

*Le Cochon fermier en 2 façons,
Potimarron / Blette / jus à la cardamome.*

32€

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

24€



Prix nets service compris

Le Chèvre frais et la tomme de l'Ami Thomas,
Retour de vendanges.

10€

Poire / Fenouil / Carvi noir,
Douceur fruitée et herbacée.

14€

Pomme / Safran de Salernes / Céleri,
Audaces Gourmandes

14€

Le Petit Gourmet 14€ Pour les moins de 10 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** : Wesh Grow, Marseille, **Bouche du Rhône**
- 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.....