

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 Gastronomique décomplexée.

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

Le Choux-fleurs de pays,
Déclinaison d'huîtres de l'étang de Thau, Citron / noisette.

Le Rouget de Méditerranée,
Chayotte / Safran / Vierges de carottes et grenades.

Pot au feu de champignons sauvages,
Légumes racine / livèche.

Le Marcassin,
Le filet rôti au genièvre, cuissot en effiloché / betterave / céleri.

Tome de vaches des Alpes,
Comme un croque, Pomme / Carvi.

Combava de Provence / Estragon / Gavotte
Audaces Gourmandes.

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.

Chayotte / Safran
Vierges de carottes et grenades.

Légumes racine / champignons sauvages,
Bouillon à la livèche.

Combava de Provence / Estragon / Gavotte,
Audaces Gourmandes.

Prix nets service compris

Menu SAVEUR

50€

Menu en 4 actes au choix

Pot au feu de champignons sauvages,
Légumes racine / livèche.

OU

Le Choux-fleurs de pays,
Déclinaison d'huîtres de l'étang de Thau, Citron / noisette.

Le Rouget de Méditerranée,
Chayotte / Safran / Vierges de carottes et grenades.

OU

Le Marcassin,
Le filet rôti au genièvre, cuissot en effiloché / betterave / céleri.

Tome de Vaches des Alpes, Comme un croque, Pomme / Carvi.

Combava de Provence / Estragon / Gavotte, Audaces Gourmandes.

OU

Le Kaki / Riz au lait / Fève de tonka, Plaisir dégressif

Menu DECOUVERTE

40€

Toutes modification sur ce sera facturée 6€

Pot au feu de champignons sauvages,
Légumes racine / livèche.

Le cuissot de Marcassin en effiloché au genièvre
Betterave / céleri.

Le Kaki / Riz au lait / Fève de tonka,
Plaisir dégressif

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** : -Manoë et Thomas : Trans en Provence,
-**SOURCEUR DE BONS PRODUITS** : -Tazéte et Bergamotte La Cadière d'Azur
-**LES HUILES D'OLIVE** : Domaine de Taurenne route de Tourtour
-**POISSON** : Poissonnerie de Puget sur Argens.
-**CHAMPIGNONS** maison Hugou-Dumas à Rougier
-**Le Safran** : Le Safran du Rocher, Salerne
-**CHOCOLAT SIGNATURE** : Guillaume Girard Draguignan
-**BOUTARÈUE** : Soboutarèue : Cotignac
-**ASPERGES, POIS CHICHE** : Didier Ferreint, Mallemort
-**POUSSES/ MINI HERBES** : La Pousseraie , Nice
-**VEAU FERMIER** DU SÉGALA Aveyron
-**L'AGNEAU** maison Dufour Alpes de Hautes Provence.
-**PIGEON DES CHARMILLES** Maulévrier Maine et Loire
-**PETIT EPEAUTRE** Annot Hautes Alpes de Hautes Provenc
-**LES GLACES DES ALPES** : Maître Artisan Glacier.
-**THÉ ET INFUSION** : Maison Dammann Frères Paris.

-**LÉGUMES DE SAISONS** : Jean Yves Cini : Flayosc,
-**LES FROMAGES DE CHÈVRE** : Thomas, à Ampus.
-**NOS PETITS PAINS**, Laurent Flayosc
-**COQUILLAGE** : Etanç de Thau
-**LES ESCARGOTS** : Christine au Pradet,
-**LE MIEL** : Famille Gouillet Les Apiers de Ampus.
-**SIGNATURE OLFACTIVE** QuosentisLa Cadière d'Azur
-**ASSIETTE CÉRAMIQUE** : Léa Tardito Vidauban
-**LENTILLES VERTES** : Chateaufieux,
-**COCHON FERMIER** Label Rouge Pays Basques
-**GIBIERS / VOLAILLE** : L'Européain Ain
-**L'AGNEAU** : Gaec du Darmaèna Var
-**LES ÉPICES** : Maison Thiercelin 1809 Paris
-**HUILES ET VINAIGRE** : L'Huilier Beaujolaise.

-**CAFÉ** : Maison Richard Puget sur Argens

Ainsi que tous nos vigneron de Provence et d'ailleurs.....

Prix nets service compris