

Le Nid

Table Intimiste & Gourmande / 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.

*"Les épices, Agrumes, Herbes et Condiments
dans la subtilité des goûts font l'identité de notre Cuisine."*

Emilie et Davy Jobard



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

Menu BALADE GOURMANDE

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

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

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

Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée
Épinard / 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 & VINS

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€

Entrée à la Carte 22€

Plat à la Carte 32€

Fromage à la Carte 10€

Dessert à la Carte 14€

Le Petit Gourmet 14€ Pour les moins de 10 ans
Viande ou poisson / Fines Pâtes et ou légumes / Boules de glaces

Prix nets service compris

Menu SAVEUR

50€

Menu en 4 actes au choix

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

OU

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

Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée
Épinard / 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.

Pomme / Safran de Salernes / Céleri, Audaces Gourmandes.

OU

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

Menu DECOUVERTE

40€

Toutes modification sur ce sera facturée 6€

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

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

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

Menu MARAÎCHER

38€

Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs.

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

Légumes de saison de nos maraîchers, petit épeautre / condiment.

Pomme / Safran de Salernes / Céleri, Audaces Gourmandes.

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 et éthique, et respectueux de nos valeurs de notre environnement

- Légumes de saisons : -Manoa et THOMAS : TRANS EN PROVENCE, **VAR**
- Légumes de saisons : Jean Yves CINI : FLAYOSC, **VAR**
- SOURCEUR DE BONS PRODUITS : -TAGÈTE ET BERGAMOTTE LA CADIÈRE D'AZUR **VAR**
- LES HUILES D'OLIVE : DOMAINE DE TAURENNE ROUTE DE TOURTOUR **VAR**
- LES FROMÂGES DE CHÈVRE : THOMAS, À AMPUS, **VAR**
- POISSON : POISSONNERIE DE PUËT SUR ARËENS, **VAR**
- COQUILLAGE : MAISON GIOL, BAIE DE TAMARIS, **VAR**
- CHAMPIGNONS MAISON HUGOU-DUMAS À ROUGIER **VAR**
- NOS PETITS PAINS : ARTISAN BOULANGER, LAURENT FLAYOSC **VAR**
- LES ESCARGOTS : CHRISTINE DE LA FERME DE LA DOMINETTE AU PRADET, **VAR**
- LE SAFFRAN : LE SAFFRAN DU ROCHER, SALERNES **VAR**
- LE MIEL : FAMILLE GOUILLET LES APIERS DE AMPUS, **VAR**
- CHOCOLAT SIGNATURE : GUILLAUME GIRARD DRAGUIGNAN **VAR**
- SIGNATURE OLFACTIVE : JULIE QUOSENTIS LA CADIÈRE D'AZUR **VAR**
- BOUTARÈUE : SOBOUTARÈUE ; COTIGNAC **VAR**
- ASSIETTE CÉRAMIQUE : LÉA TARDITO VIDAUBAN **VAR**
- CAFÉ : MAISON RICHARD PUËT SUR ARËENS **VAR**
- LENTILLES VERTES : CHÂTEAUVIEUX, **VAR**
- ASPERGES, POIS CHICHE : DIDIER FERREINT, MALLEMORT **BOUCHE DU RHÔNE**.
- POUSSES/ MINI HERBES : LA POUSSERAIE , NICE **ALPES MARITIMES**
- COCHON FERMIER LABEL ROUGE **PAYS-BASQUE**
- VEAU FERMIER DU SÉGALA **AVEYRON**
- L'ÂNEAU : MAISON DUFOUR, LES BERGERS DES **ALPES DE HAUTES PROVENCE**.
- GIBIERS / VOLAILLE : YOURI **AIN**
- PIGEON DES CHARMILLES MAULÉVRIER **MAINE ET LOIRE**
- LES ÉPICES : MAISON THIERCELIN 1809 **PARIS**
- PETIT EPEAUTRE ANNOT **HAUTES ALPES DE HAUTES PROVENCE**
- HUILES ET VINAIGRE : L'HUILERIE BEAUJOLAISE.
- LES GLACES DES ALPES : MAÎTRE ARTISAN GLACIER.
- THÉ ET INFUSION : MAISON DAMMANN FRÈRES **PARIS**.

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