

# 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

Menu Dégustation en 6 actes

70€

-----

en 5 actes, sans Fromage

65€

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

Le Dos de Truite confit à l'huile d'olive, Fenouil / salade d'herbes / fleurs de sureau.

-----

Le Merlu de Ligne, Asperges sauvagennes de Mallemort en Minestrone / Jus au Genêt.

-----

Les petits Pois du Var, Mousserons / Raviole d'ail nouveau.

-----

Le Suprême de Pigeon de Maulévrier, Béatille aux blettes / Riz rouge de Camargue / Cardamome.

-----

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas, en émulsion / coulis de roquette / Croque Tomme / olive.

-----

Le Miel des collines D'Ampus / Citron de Pays / Thym, Fragrances Provençales.

## Accords mets et Vins

2 verres - 18€

3 verres - 26€

5 verres - 44€



Prix nets Service compris

# Le Saveur

En 4 actes au choix

50€

Les petits Pois du Var, Mousserons / Raviole d'ail nouveau.

OU

Le Dos de Truite confit à l'huile d'olive, Fenouil / salade d'herbes / fleurs de sureau.

---

Le Merlu de Ligne, Asperges sauvageonnes de Mallemort en Minestrone / Jus au Genêt.

OU

Le Suprême de Pigeon de Maulévrier, Bêatille aux blettes / Riz rouge de Camargue / Cardamome.

---

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas, en émulsion / coulis de roquette / Croque Tomme / olive.

---

Le Chocolat noir Ocoa / Huile d'olive mûré de Taurenne, rafraîchi au Marc de Provence.

OU

Le Miel des collines D'Ampus / Citron de Pays / Thym, Fragrances Provençales.

## Accords mets et Vins

2 verres - 18€

3 verres - 26€



**Prix nets service compris**



## Le Découverte 40€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Les petits Pois du Var, Mousserons / Raviole d'ail nouveau.

---

Le Merlu de Ligne, Asperges sauvageonnes de Mallemort en Minestrone / Jus au Genêt.

---

Le Chocolat noir Ocoa / Huile d'olive mûré de Taurenne, rafraîchi au Marc de Provence.

---



## Le Végétal 38€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Fenouil / salade d'herbes / fleurs de sureau.

---

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

---

Le Miel des collines D'Ampus / Citron de Pays / Thym, Fragrances Provençales.

**Prix nets service compris**

# La Carte

## *Au cœur des Saisons*

Les petits Pois du Var,  
Mousserons / Raviole d'ail nouveau.

**21€**

Le Dos de Truite confit à l'huile d'olive,  
Fenouil / salade d'herbes / fleurs de sureau.

**23€**



Prix nets service compris

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

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

*Le Merlu de Ligne,  
Asperges sauvageonnes de Mallemort en Minestrone / Jus au Genêt.*

**30€**

*Le Pigeon de Maulévrier,  
Béatille aux blettes / Riz rouge de Camargue / Cardamome.*

**32€**

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

**24€**



Prix nets service compris

Le Chèvre frais de l'Ami Thomas,  
en émulsion / coulis de roquette / Croque Tomme / olive.  
9€

Le Chocolat noir Ocoa / Huile d'olive mûré de Taurenne,  
Rafrâichi au Marc de Provence.  
14€

Le Miel des collines D'Ampus / Citron de Pays / Thym,  
Fragrances Provençales.  
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 de la Terre,  
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.....

