

nbbbbbbbbbbbbbbbb

Le Nid

Table Gourmande / Flayosc

le Chef Davy Jobard,
en perpétuelle réflexion, et renouvellement, vous fera découvrir sa philosophie et sa sensibilité pour les produits.

Notre cuisine est élaborée par nos soins, à base de produits frais, de Qualité et de Saisons.

Inspirée de nos producteurs et artisans locaux, également de nos Origines de l'Ouest,
Terre d'élevage et de savoir-faire, au fil des Saisons, pour en extraire le meilleur.

Ce qui nous garantit des conditions de cultures et d'élevages,
Respectueuses de notre environnement et de nos valeurs.

*"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 Gastronomique

La Carte

Au cœur des Saisons



Les Gamberos Rosa de Méditerranée,
Soba au sarrasin / Lactaire safrané de l'arrière-pays à l'orange.

22€

Dans l'esprit d'une Caillette aux 2 cochons,
Butternut / Santoline

21€

Prix nets service compris



Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

Lieu Jaune rôti,

Légumes racines / Nori / bouillon de coques.

28€

Le Perdreaux rouge

En feuilletage à la genièvre / Choux / Chanterelles.

32€

Jardin de saison de nos Maraîchers Dracénois

Légumes / Anis sauvage / petit épeautre de Haute Provence

22€

Prix nets service compris



La Tomme de Chèvre de Thomas à Ampus, Emulsion de pomme de terre / carvi noir fumé
9€

Chocolat noir « Ocoa » Raviole éphémère / mendiant Automnale / noisette
13€

Pomme / Safran / Céleri, Audace gourmande.
13€

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



Le Découverte 35€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Dans l'esprit d'une Caillette aux 2 cochons, Butternut / Santoline

Lieu Jaune rôti, Légumes racines / Nori / bouillon de coques.

Chocolat noir « Ocoa », Raviole éphémère / mendiant Automnale / noisette

L'Instant Plaisir au déjeuner 28€

Menu en 2 actes au choix dans le menu Découverte / Uniquement au déjeuner, hors jours fériés

Le Végétal 33€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Emulsion de pomme de terre / carvi noir fumé, Butternut

Jardin de saison de nos Maraîchers Dracénois Légumes / Anis sauvage Petit épeautre

Pomme / Safran / Céleri, Audace gourmande.



Prix nets service compris

Le SAVEUR

44€

Menu en 4 actes

Les Gamberos Rosa de Méditerranée, Soba au sarrasin / Lactaire de l'arrière-pays à l'orange.

OU

Dans l'esprit d'une Caillette aux 2 cochons, Butternut / Santoline

Lieu Jaune rôti, Légumes racines / Nori / bouillon de coques.

OU

Le Suprême de Perdreaux rouge, en feuilletage à la genièvre / Choux / Chanterelles.

La Tomme de Chèvre de Thomas à Ampus, Emulsion de pomme de terre / carvi noir fumé

Chocolat noir « Ocoa », Raviole éphémère / mendiant Automnale / noisette

OU

Pomme / Safran / Céleri, Audace gourmande.

Prix nets service compris

La Balade Gourmande 60€

Menu Dégustation en 6 actes

OU 56€ sans Fromage

Accords avec Vins

en 3 ou 5 services 22€ ou 36€

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

Les Gamberos Rosa de Méditerranée,
Soba au sarrasin / Lactaire de l'arrière-pays à l'orange

Lieu Jaune rôti,
Légumes racines / Nori / bouillon de coques.

Dans l'esprit d'une Caillette aux 2 cochons,
Butternut / Santoline

Le Suprême de Perdreaux rouge,
En feuilletage à la genièvre / Choux / Chanterelles.

La Tomme de Chèvre de Thomas à Ampus, Emulsion de pomme de terre / carvi noir fumé

Pomme / Safran / Céleri, Audace gourmande.

Prix nets Service compris



le Collège
Culinaire
de France

**En collaboration avec nos Producteurs et Artisans
qui comme nous pour la plupart font partie
du Collège Culinaire de France. :**

Légumes de Saisons :
Fraises / Shitakés / herbes de Saisons :
Légumes_
Tomates / courgettes

-Manoa et Thomas : Trans en Provence, **Var**
-La Serre du Plan : La Garde, **Var**
-Le Cayre de Valencelle : Touvres, **Var**
-Jean Yves Cini : Flayosc, **Var**

-Les Huiles d'Olive : Domaine de Taurenne route de Tourtour **Var**
-Les fromages de Chèvre : Thomas, la Bastide de Solliès à Ampus. **Var**
-Les Escargots : de la Ferme de la dominette au Pradet, **Var**
-Le Miel : Famille Gouillet_Les Apiers de Ampus, **Var**
-Nos Petits Pains : De Notre Artisan Boulanger, Laurent Flayosc **Var**
-Assiette Céramique : Léa Tardito Vidauban **Var**

-Poisson et Coquillage : Poissonnerie de Puget sur Argens. **Var**
-Champignons : Maison Hugou_Dumas à Rougier **Var**
-Le Safran : Le Jardin d'Orion à Fréjus **Var**
-Chocolat Signature : Guillaume Girard Draguignan **Var**
-Signature Olfactive : Julie Quosentis La Cadière d'Azur **Var**
-Café : Maison Richard Puget sur Argens **Var**

-Les Huiles d'Olive des Baux de Provence : Castelas **Bouche du Rhône**
-Asperges de Mallemort et Pois chiche : Didier Ferreint **Bouche du Rhône**
-L'Agneau : Maison Alazard, Les Bergers des **Alpes de Hautes Provence**.
-Truite de la Valcuse : Auribeau sur Siagne **Alpes Maritimes**.
-les Épices : Maison Thiercelin 1809 **Paris**
-Perles et vinaigre de Sapin : Claude Sada, Abies Lagrimus
-Les Glaces des Alpes : Maître Artisan Glacier.

-Gibiers : Mr Jean L'Européen **Ain**
-Pigeon des Charmilles : Maulévrier **Maine et Loire**
-Cocos de Vendée : Charlie Gilbert, GAEC des 2 Ruisseaux, **Vendée**
-Huiles et Vinaigre : L'Huilerie Beaujolaise.
-Thé et Infusion : Maison Dammann Frères **Paris**.

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