

# Le Nid

Table Intimiste – Flayosc

Élégante 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 diner du jeudi au samedi.

Un Nid de Gourmandise, où nous mettons quotidiennement,  
notre passion et notre savoir-faire au travers de nos assiettes graphiques et épurées.

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 Moderne & Créative

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.*



« Le choix des produits, le respect des saisons, l'alchimie des saveurs,  
La passion de notre métier d'artisan du Goût »

*Emilie et Davy Jobard*

Le SAVEUR 50€ en 3 actes au choix sans fromage

55€ en 4 actes au choix avec fromage

Les Anchois frais marinés à la cardamome,  
Pommes de terre nouvelles / fines herbes / câpres.

ou

Les langoustines / Courgette fleur,  
Jus de carapace infusé aux fleurs de genêts.

Le Maigre de nos côtés rôti,  
Blette de Pays / Mousserons des prés / Ail nouveau.

ou

L'Agneau de Provence,  
confit aux senteurs de garigues / légumes de nos maraîchers.

Le chèvre frais de l'amî Thomas, Rhubarbe / Fleur de sureau.

Fraises du var / Sarrasin grillé / Verveine.

ou

L'Amande / Fleur d'oranger / olive confite et mûré.

---

Le MARAÎCHER 40€ en 3actes

*Autour des Légumes et des herbes de nos producteurs.*

Pommes de terre nouvelles  
Mousserons des prés / Ail nouveau.

Légumes printaniers de nos maraîchers,  
Petit épeautre de haute Provence / Condiments.

Fraise du Var / Sarrasin grillé / verveine.

**Prix nets service compris**

## LA BALADE GOURMANDE

70€ en 5 actes sans fromage

75€ en 6 actes avec fromage

Les Anchois frais marinés à la cardamome,  
Pommes de terre nouvelles / fines herbes / câpres.

Les langoustines / Courgette fleur,  
Jus de carapace infusé aux fleurs de genêts.

Le Maigre de nos côtés rôti,  
Blette de Pays / Mousserons des prés / Ail nouveau.

L'Agneau de Provence,  
confit aux senteurs de garrigues / légumes de nos maraîchers.

Le chèvre frais de l'amî Thomas, Rhubarbe / Fleur de sureau.

L'Amande / Fleur d'oranger / olive confite et mûré.

*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€

---

## A LA CARTE

Entrée 22€

Plat 35€

Fromage 10€

Dessert 14€

---

**Prix nets service compris**

---

**Le Petit Gourmet 14€** Pour les moins de 10 ans  
Viande ou poisson / Fines Pâtes et ou légumes / 2 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,

-LÉGUMES DE SAISONS : JEAN YVES CINI : FLAYOSC,

-SOURCEUR DE LÉGUMES, FRUITS, HERBES : -TABÈTE ET BERGAMOTTE LA CADIÈRE D'AZUR

LES FROMAGES DE CHÈVRE : THOMAS, À AMPUS.

-LES HUILES D'OLIVE : DOMAINE DE TAURENNE ROUTE DE TOURTOUR

-NOS PETITS PAINS, LAURENT FLAYOSC

-POISSON : POISSONNERIE DE PUÛET SUR ARGÈNS.F

-COQUILLAGE : ETANG DE THAU

-CHAMPIGNONS MAISON HUBOU-DUMAS À ROUGIER

-LES ESCARGOTS : CHRISTINE AU PRADET,

-LE SAFFRAN : LE SAFFRAN DU ROCHER, SALERNE

-LE MIEL : FAMILLE GOUILLET LES APIERS DE AMPUS,

-CHOCOLAT SIGNATURE : GUILLAUME GIRARD DRAUJIGNAN

-SIGNATURE OLFACTIVE QUOSENTISLA CADIÈRE D'AZUR

-BOUTARGUE : SOBOUTARGUE ; COTIGNAC

-ASSIETTE CÉRAMIQUE : LÉA TARDITO VIDAUBAN

-ASPERGES, POIS CHICHE : DIDIER FERREINT, MALLEMORT

-LENTILLES VERTES : CHATEAUVIEUX,

-POUSSES/ MINI HERBES : LA POUSSERAIE , NICE

-COCHON FERMIER LABEL ROUGE PAYS BASQUES

-VEAU FERMIER DU SÉGALA AVEYRON

-GIBIERS / VOLAILLE : L'EUROPÉAIN AIN

-L'ÂGNEAU MAISON DUFOUR ALPES DE HAUTES PROVENCE.

-L'ÂGNEAU : GAEC DU DARMAÏNA VAR

-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.

-CAFÉ : MAISON RICHARD PUÛET SUR ARGÈNS

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

