

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 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



*Les épices, agrumes et condiments,
dans la subtilité des goûts font l'identité de notre Cuisine."*

Emilie et Davy Jobard

Menu BALADE GOURMANDE

75€ *en 6 actes* OU 70€ *en 5 actes sans fromage*

Les Asperges vertes de Pays,
Jaune d'œuf confit et fumé / ail noir.

Calamars / Artichaut / Cébette,
Jus de barigoule anisé.

Le Merlu de ligne rôti
Petit épeautre de Bras / Petit pois / ail des ours.

L'Agneau de Provence en 2 façons,
Carotte / Brocoletti / Jus au carvi noir.

Le chèvre frais de l'amé Thomas,
Confit d'agrumes / fines herbes.

Rhubarbe / Amande / Fève de Tonka

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

Menu SAVEUR

55€ *en 4 actes au choix*

OU

50€ *en 3 actes au choix sans fromage*

Calamars / Artichaut / Cébette,
Jus de barigoule anisé.

OU

Les Asperges vertes de Pays,
Jaune d'œuf confit et fumé / ail noir.

Le Merlu de ligne rôti
Petit épeautre de Bras / Petit pois / ail des ours.

OU

L'Agneau de Provence en 2 façons,
Carotte / Brocoletti / Jus au canvi noir.

Le chèvre frais de l'amî Thomas, Confit d'agrumes / fines herbes.

Citron de la Crau / Thym / Miel de Ampus,

OU

Rhubarbe / Amande / Fève de Tonka

Menu MARAÎCHER

40€ *en 3 actes*, autour des légumes de nos producteurs.

Artichaut / Cébette,
Jus de barigoule anisé.

Légumes de nos maraîchers,
Petit épeautre de Bras / Fines herbes / ail Noir.

Citron de la Crau / Thym / Miel de Ampus,

Prix nets service compris

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** : -Manoa et Thomas : Trans en Provence

-**Légumes de Saisons** : Jean Yves Cini : Flayosc,

-**Sourceur de Légumes, Fruits, herbes** : -Tagète 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 Puget sur Argens.r

-**Coquillage** : Etang de Thau

-**Champignons** Maison Hugou-Dumas à Rougier

-**Les Escargots** : Chistine au Pradet,

-**Le Safran** : Le Safran du Rocher, Salerne

-**Le Miel** : Famille Gouillet Les Apiers de Ampus,

-**Chocolat Signature** : Guillaume Girard Draguignan

-**Signature Olfactive** QuosentisLa Cadière d'Azur

-**Boutargue** : So'Boutargue ; Cotignac

-**Assiette Céramique** : Léa Tardito Vidauban

-**Asperges, Pois chiche** : Didier Ferreint, Mallemort

-**Lentilles vertes** : Chateaufieux,

-**Pousses/ mini herbes** : La Pousseraie , Nice

-**Cochon fermier** Label rouge Pays Basques

-**Veau Fermier** du Ségala Aveyron

-**Gibiers / Volaille** : L'Europé'Ain Ain

-**L'Agneau** Maison Dufour Alpes de Hautes Provence.

-**L'Agneau** : Gaec du Darmagna Var

-**Pigeon des Charmilles** Maulévrier Maine et Loire

-**les Épices** : Maison Thiercelin 1809 Paris

-**Petit Epeautre** Bras

-**Huiles et Vinaigre** : L'Huilerie Beaujolaise.

-**Les Glaces des Alpes** : Maître Artisan Glacier.

-**Thé et Infusion** : Maison Dammann Frères Paris.

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

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

Prix nets service compris