

Le Nid

Table Intimiste – Flayosc

Elegant little table in the heart of the Var in the charming village of Flayosc.

We welcome you all year long,
Tuesday to Saturday lunch and Thursday to Saturday dinner.

A Nest of Gourmandize, where we put daily
through our graphic and refined plates, our passion and our know-how

Our cuisine is inspired by our journey
in beautiful, starred houses, our meetings with producers, local artisans,
and, from our Origins of the West, to extract the best.

Chef Davy Jobard, in perpetual reflection, will make you discover his interpretation of a cuisine
that is personal and audacious, elaborated by us,

Cuisine Gastronomique décomplexée.

Our Card is fully renewed every 5 weeks.
Please tell us your food allergies and intolerances when ordering.



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

Emilie et Davy Jobard

Menu BALADE GOURMANDE

70€ *in 6 acts* OU 65€ *en 5 acts without cheese*

Cauliflower, Déclinaison of oysters, Lemon / hazelnut

Mediterranean red mullet,
Chayote / Saffron / Virgin carrots and pomegranates.

Wild mushroom stew, Root vegetables / Lovage.

Wild boar
Fillet roasted with juniper, braised haunch / beetroot / celery.

Tome de vaches des Alpes, Comme un croque, Apple / Caraway.

Combava from Provence / Tarragon / Gavotte

For all the peoples in this table, before 13h15 for lunch and 20h30 at diner

Wine pairings

for 2 glass - **18€**

for 3 glass - **26€**

5 glass - **44€**

A LA CARTE

Starter	22€
Main Course	32€
Cheese	10€
Dessert	14€

Le Petit Gourmet 14€ *For children under 10 years old*
Meat or Fisch / Pasta and, or vegetables / ice cream / sorbet

Price net service included

Menu SAVEUR

50€

Menu in 4 acts to choose

Wild mushroom stew, Root vegetables / Lovage.

OR

Cauliflower,

Déclinaison of oysters from the Etang de Thau, Lemon / hazenut

Mediterranean red mullet,

Chayote / Saffron / Virgin carrots and pomegranates.

OR

Wild boar,

Fillet roasted with juniper, braised haunch / beetroot / celery.

Tome de vaches des Alpes, Comme un croque, Apple / Caraway

Combava from Provence / Tarragon / Gavotte

OR

Persimmon, Rice pudding, Tonka bean

Menu DECOUVERTE

40€

Any modification on this will be charged 6€

Wild mushroom stew, Root vegetables / Lovage.

Braised wild boar haunch with juniper / beetroot / celery.

Persimmon, Rice pudding, Tonka bean

Menu MARAÎCHER

38€

Menu based on vegetables and herbs from our market gardeners.

Chayote / Saffron / Virgin carrots and pomegranates.

Root vegetables / wild mushrooms / lovage broth.

Combava from Provence / Tarragon / Gavotte

We work daily in collaboration with our producers and artisans of the earth and the sea, to sublimate the products in the heart of the seasons, Rigorously selected in a transparent and ethical way, and respectful of our values. de our environment

- 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 ARGÈNS, **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, SALÈRNES **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**
- BOUTARÈVE** : SOBOUTARÈVE ; COTIGNAC **VAR**
- ASSIETTE CÉRAMIQUE** : LÉA TARDITO VIDAUBAN **VAR**
- CAFÉ** : MAISON RICHARD PUËT SUR ARGÈNS **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** : GAEC DU DARNANA, AMPUS, **VAR** ET MAISON DUFOUR, LES BERGÈRES 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.....