

Le Nid *Table 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 Gastronomique

La Carte

Au cœur des Saisons

Les Asperges vertes Sauvageonne de Didier Ferreint,
Condiment ail noir / jaune d'œuf confit et fumé.

23€

Les Calamars,
Petits pois / fines herbes / vinaigrette iodée.

21€



Prix nets service compris

Toutes nos viandes sont issues d'élevages français

Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

*Le Dos de Maigre de Méditerranée,
Boulgour de petit épeautre / épinard / jus au safran de Salernes / réduction d'arrêtes.*

28€

*L'Agneau de Provence,
Rôti et confit / orange, massala / Brocoletti / pomme de terre.*

32€

*Le Jardin Printanier de nos Maraîchers Dracénois
Légumes racines / Tubéreux / Anis sauvage / Céréales*

22€



Prix nets service compris

Le Chèvre frais de Thomas à Ampus,
voile de betterave / pickles / crumble pois chiche.
9€

Le Miel de la famille Gouillet / Thym / Citron de Pays,
Fragrances Provençales.
13€

Sarrasin / Fraises du Var / Verveine
Saveurs printanières
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 38€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Les Calamars, Petits pois / fines herbes / vinaigrette iodée.

Le Dos de Maigre, Boulgour de petit épeautre / épinard / jus au safran de Salernes / réduction d'arrêtes.

Le Miel d'Ampus / Thym / Citron de Pays, Fragrances Provençales.

Le Végétal 35€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Jaune d'œuf confit et fumé. / Petits pois / fines herbes

Le Jardin Printanier de nos Maraîchers Dracénois, Légumes / Anis sauvage / petit épeautre de Provence

Sarrasin / Fraises du Var / verveine, Saveurs printanières



Prix nets service compris

Le SAVEUR

47€

Menu en 4 actes

Les Calamars, Petits pois / fines herbes / vinaigrette iodée.

OU

Les Asperges vertes Sauvageonne de Didier Ferreint, Condiment ail noir / jaune d'œuf confit et fumé.

Le Dos de Maigre, Boulgour de petit épeautre / épinard / jus au safran de Salernes / réduction d'arrêtes.

OU

L'Agneau de Provence, Rôti et confit / orange, massala / Brocoletti / pomme de terre.

Le Chèvre frais de Thomas à Ampus, Voile de betterave / pickles / crumble pois chiche.

Le Miel d'Ampus / Thym / Citron de Pays, Fragrances Provençales.

OU

Sarrasin / Fraises du var / verveine, Saveurs printanières



Prix nets service compris

La Balade Gourmande

64€

OU 60€ sans Fromage

Menu Dégustation en 6 actes

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

Les Asperges vertes Sauvageonne de Didier Ferreint, Condiment ail noir / jaune d'œuf confit et fumé.

Les Calamars, Petits pois / fines herbes / vinaigrette iodée.

Le Dos de Maigre, Boulgour de petit épeautre / épinard / jus au safran de Salernes / réduction d'arrêtes.

L'Agneau de Provence, Rôti et confit / orange, massala / Brocoletti / pomme de terre.

Le Chèvre frais de Thomas à Ampus, Voile de betterave / pickles / crumble pois chiche.

Sarrasin / Fraises du var / verveine, Saveurs printanières

Accords mets et Vins : en 3 verres 24€ ou 5 verres 40€



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
-Fraises / Shitakés / herbes de Saisons : -La Serre du Plan : La Garde, Var
-Pousses/ mini herbes : La Pousseraie , Nice Alpes Maritimes
-Les Huiles d'Olive : Domaine de Taurenne route de Tourtour Var
-Poisson et Coquillage : 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
-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 / mini légumes : Didier Ferreint, Mallemort
-Micro-pousses : Green pousses Bertrand et Sylvie, La Garde, Var
-Sourceur de bons produits : -Maxence Guénard : Draguignan Var
-Les fromages de Chèvre : Thomas, à Ampus. Var
-Nos Petits Pains : Artisan Boulanger, Laurent Flayosc Var
-Le Safran : Le Safran du Rocher, Salernes Var
-Chocolat Signature : Guillaume Girard Draguignan Var
-Café : Maison Richard Puget sur Argens Var
-Caille de Maché Maché Vendée
-Gibiers / Pintade des Dombes : Youri L'Europeain Ain
-Pigeon des Charmilles Maulévrier Maine et Loire
-Cocos de Vendée : Charlie Gilbert, GAEC des 2 Ruisseaux, Vendée
-Pois chiche : Didier Ferreint Bouche du Rhône
-Thé et Infusion : Maison Dammann Frères Paris.

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

