

# LA PALMERAIE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Chef Alexandre Fabris*

Le Chef Alexandre Fabris puise son inspiration culinaire dans l'héritage familial, enrichi par les enseignements de maîtres tels que Jacques Lameloise et Marc Meneau.

Sa cuisine, ancrée dans les traditions provençales et méditerranéennes, rend hommage aux produits locaux du Var et à la durabilité.

Chaque jour, le Chef sélectionne minutieusement herbes, fruits et légumes de notre potager biologique et collabore étroitement avec maraîchers et pêcheurs locaux pour garantir fraîcheur et qualité.

À 'La Palmeraie', nous vous invitons à partager une expérience culinaire respectueuse de l'environnement et riche en saveurs.

Bon voyage gastronomique

## L'instant Découverte 195 Euros

Laissez-vous guider à la découverte d'un menu créatif et original, inspiré de voyages et de découvertes de notre chef

Prélude Gastronomique  
La pomme de terre et les algues  
Le gambero rosso et le caviar  
Les radis et la tagète  
Le rouget grondin et la laitue-asperge  
Le bœuf et les petits pois  
Le pomelos et l'orge  
Le chocolat Guanaja et la betterave

## L'instant Végétarien 115 €

Les parfums et couleurs autour du végétal de printemps

Notre menu végétarien célèbre la nature et l'abondance des saisons. Chaque plat rend hommage à notre potager, où légumes, herbes et fleurs comestibles sont cultivés avec respect.

Nous collaborons avec des producteurs locaux pour garantir des ingrédients frais et de saison de haute qualité.

Découvrez une expérience culinaire riche en couleurs, textures et arômes, où notre chef combine tradition et innovation pour exalter les saveurs végétales.

## L'instant Provençal 165 Euros

Selon les recettes et les saveurs d'antan

Prélude Gastronomique  
L'anchois et l'oignon doux  
Le gambero rosso et le caviar  
Le loup de Méditerranée et le safran bio  
L'agneau et les pois chiches de Forcalqueiret  
La fraise de Provence et la lavande

Le repas, célébration du partage et de l'harmonie, requiert que le même menu soit dégusté par l'ensemble des convives à votre table.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons enrichir votre expérience culinaire

Nous sommes fiers de vous présenter une sélection exquise de fromages locaux, disponible pour un supplément de 21 euros.

Nos menus, reflétant la saisonnalité et la fraîcheur des produits, peuvent varier pour garantir la meilleure qualité. Nous apprécions votre compréhension.

La véritable cuisine réside dans la pureté des saveurs, où chaque produit, issu de l'agriculture raisonnée et d'origine locale, révèle son essence.

Nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés et élevés en France, assurant une traçabilité et une qualité irréprochables.

Nous vous informons également que nos plats peuvent contenir des allergènes.

Pour des informations détaillées, n'hésitez pas à consulter notre maître d'hôtel

## Nos principaux fournisseurs et partenaires locaux .

Les bons plats ne peuvent pas être réalisés sans bons produits

Le chef sélectionne ses partenaires, ses fournisseurs en favorisant la proximité géographique et la saisonnalité, dans un souci écoresponsable, afin de se diriger vers une gastronomie durable.

BOULANGERIE ROUX Pains - La Croix Valmer

CHATEAU DEMONPERE Huile d'olive BIO - Le Luc en Provence

LE FOURNIL DE PILLOU Pois chiches et farine BIO - Forcalqueiret

BRUNO CAYRON - Légumes et fruits bio - Tourves

SAFRAN BIO VAR Pistils de safran BIO - Tourrettes sur Var

LA POISSONNERIE Produits de la mer - Puget sur Argens

GIOL Les huitres - La Seyne-sur-Mer

SUP VIANDES Viandes bovines et volailles - Mandelieu

LES RUCHERS DU PONT VIEUX Miel et pollens BIO - Forcalqueiret

CONFISERIE AZURÉENNE Châtaignes et produits dérivés - Collobrières

FERME DE CHATEAUDOUBLE Fromages et crèmerie - Châteaudooble

MAISON RAGUSA FROMAGER Fromages et crèmerie - Sainte Maxime

ATELIER MARCUS Travail du bois art de la table - Cavalaire sur mer

Origine viandes : Bœuf Français, Agneau Sisteron