



LA PALMERAIE



MICHELIN



LA PALMERAIE

Au Cœur du Var,
Entre Terre & Mer,

Le Chef Thomas Pezeril signe une cuisine authentique
profondément ancrée dans le terroir provençal
et les rivages du Golfe de Saint-Tropez.

Guidé par le respect du produit et la sincérité du goût,
il met en valeur le travail des producteurs, artisans et pêcheurs locaux
avec lesquels il entretient une relation étroite au rythme des saisons.

Le potager du domaine joue un rôle central dans sa démarche.
Ses créations évoluent naturellement au fil des récoltes du jardin
et des arrivages de la mer.

Gourmande, précise et résolument territoriale,
Sa cuisine accorde une place essentielle à la justesse de l'assaisonnement
et à la maîtrise des cuissons.

Deux menus en 6 Temps vous sont proposés :
Un menu Terroir, inspiré par la mer et les meilleurs producteurs locaux ;
Un menu Végétal, célébrant la richesse et la diversité du monde végétal.

Nos Producteurs et Artisans

Mathieu Chapel – *Côté Fish*

Jean – Christophe et Sandra Giol – *Coquillages Giol*

Yann Ménard – *Le Jardin de la Piboule*

Bruno et Isé Cayron – *Le Cayre de Valjancelle*

Sébastien Coudray – *La Ferme des Malauques*

Didier et Sabine Ferreint – *Les Asperges Vertes de Mallemort*

Sydney Biasotto – *La Plantation de Seed*

Laurence Chaullier – *Lou Miss*

Juliette Jean – *Comestible Atelier*

Stephane Guedj – *My Bread*

Domaine Jolibois – *Huile d'Olive Jolibois*

Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*



MICHELIN

TERROIR

Ode à l'Eté

Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs

*

Fine Carapace

Légumes Verts, Obione et Capucine

*

Pinçeur Méditerranéen

Pois chiche et Gnudi

*

Velours Fruité

Rouget, Basilic et Petit Épautre

*

Pré-salé des Alpes

Brocoli sauvage, Poulpe et Yaourt

*

Soleil de Cavaillon

Mélilot et Amande

190 € / 6 Temps

VÉGÉTAL

Ode à l'Eté

Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs

*

Fleur de Provence

Brousse du Rove, Olive Verte et Herbes Potagère

*

Perle Verte

Gnudi, Roquette et Fumaison

*

Fine Gousse Croquante

Abricot, Amande et Estragon

*

La Violette du Potager

Petit épautre et Girolle

*

Fève Amère

Pruneaux, Ail noir et Balsamique

140 € / 6 Temps



LA PALMERAIE

Nestled in the heart of the Var,
Between land and sea,
Chef Thomas Pezeril offers an authentic cuisine
Deeply rooted in the Provençal terroir
and the shores of the Gulf of Saint-Tropez.

Guided by respect for the ingredients and the sincerity of flavor,
he highlights the work of local producers, artisans, and fishermen
with whom he maintains close relationships throughout the seasons.

The estate's kitchen garden plays a central role in his approach.
His creations evolve naturally with the rhythm of the garden harvests
and the fresh arrivals from the sea.

Generous, precise, and firmly anchored in its territory,
His cuisine places great importance on perfect seasoning
and flawless cooking techniques.

Two six-course menus are offered:
A Terroir menu, inspired by the sea and the finest local producers;
A Plant-Based menu, celebrating the richness and diversity of the vegetable world.

Our Producers and Artisans

Mathieu Chapel – *Côté Fish*
Jean – Christophe et Sandra Giol – *Coquillages Giol*
Yann Ménard – *Le Jardin de la Piboule*
Bruno et Isé Cayron – *Le Cayre de Valjancelle*
Sébastien Coudray – *La Ferme des Malauques*
Didier et Sabine Ferreint – *Les Asperges Vertes de Mallemort*
Sydney Biasotto – *La Plantation de Seed*
Laurence Chaullier – *Lou Miss*
Juliette Jean – *Comestible Atelier*
Stephane Guedj – *My Bread*
Domaine Jolibois – *Huile d'Olive Jolibois*
Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*



MICHELIN

TERROIR

Ode to Summer
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

Thin Shell
Green vegetables, Obione and Nasturtium

Mediterranean Pincer
Chickpea and Gnudi

Fruity Velvet
Red mullet, Basil and Small spelt

Pré-salé des Alpes
Wild broccoli, Octopus and Yogurt

Cavaillon Golden Sun
Mélilot and almond

190 € / 6 courses

PLANT-BASED

Ode to Summer
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

Provence Blossom
Goat Cheese, Green Olive and Garden Herbs

Green Pearl
Gnudi, Arugula and Smoked Cheese

Tender Green Beans
Abricot, Almond and Tarragon

The Garden Violet
Small Spelt and Girolle Mushroom

Bitter Bean
Prunes, Black garlic and Aged balsamic

140 € / 6 Courses