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 vVertes de Mallemort*
Sydney Biasotto – *La Plantation de Seed*
Laurence Chaullier – *Lou Miss*
Juliette Jean – *Comestible Atelier*
Stephane Guedj – *My Bread*
Domaine Jòlibois – *Huile d'Olive Jolibois*
Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*

MICHELIN

La Palmeraie

TERROIR

Ode Automnale
Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs
*

Le Géant Bleu
Cèpes, Sarrasin et Livèche
ou
Fine Carapace
Caviar, Melon et Guanciale
(En Supplément 58 €)
*

Pinçeur Méditerranéen
Gnudi, Roquette et Citron de Menton
*

La Pêche de Roche
Caponata et Rouille Safranée
*

Terre Salée
Haricot Coco, Carotte et Pistou
*

La Goutte de Velours
Yaourt et Reine des Près

190 € / 6 Temps
160 € / Accord Mets et Vins

VÉGÉTAL

Ode Automnale
Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs
*

Le Roi des Forêts
Courge, Sarrasin et Livèche
*

Perle Verte
Gnudi, Roquette et Fumaison
*

Racine Douce
Girolles, Riz de Camargue et Verjus
*

La Violette du Potager
Petit Épeautre, Chèvre et Girolle
*

Bleu des Sous Bois
Chocolat 70%, Tanaisie et Gin

140 € / 6 Temps

MICHELIN

La Palmeraie

FRAICHEUR D'ÉTÉ

Ode Automnale
Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs
*

Le Géant Bleu
Cèpes, Sarrasin et Livèche
ou
Fine Carapace
Caviar, Melon et Guanciale
(En Supplément 58 €)
*

Terre Salée
Haricot Coco, Carotte et Pistou
*

La Goutte de Velours
Yaourt et Reine des Près

155 € / 4 Temps
120 € / Accord Mets et Vins

FRAICHEUR VÉGÉTALE

Ode Automnale
Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs
*

Le Roi des Forêts
Courge, Sarrasin et Livèche
*

La Violette du Potager
Petit Épeautre, Chèvre et Girolle
*

Bleu des Sous Bois
Chocolat 70%, Tanaisie et Gin

120 € / 4 Temps

MICHELIN

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 Jòlibois – *Huile d'Olive Jolibois*
Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*

MICHELIN

La Palmeraie

TERROIR

Ode to Autumn

Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

*

The Blue Giant

Cep, Buckwheat and Lovage

or

Thin Shell

Caviar, Melon and Guanciale

(In addition 58 €)

*

Mediterranean Pincer

Gnudi, Arugula and Menton Lemon

*

Rock Fishing

Caponata and Saffron Rouille

*

Land & Sea

Coco Bean, Carrot and Pistou

*

Golden Drop

Yogurt and Meadowsweet

190 € / 6 Courses

160 € / Wine Pairing

PLANT-BASED

Ode to Autumn

Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

*

King of Forest

Squashes, Buckwheat and Lovage

*

Green Pearl

Gnudi, Arugula and Smoked Cheese

*

Sweet Root

Girolle Mushroom, Camargue Rice and Verjuice

*

The Garden Violet

Small Spelt, Cheese and *Girolle Mushroom*

*

Blue of The Wood

Chocolate, Tansy and Gin

140 € / 6 Courses

MICHELIN

La Palmeraie

SUMMER BREEZE

Ode to Autumn
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers
*

The Blue Giant
Cep, Buckwheat and Lovage
or
Thin Shell
Caviar, Melon and Guanciale
(In addition 58 €)
*

Land & Sea
Coco Bean, Carrot and Pistou
*

Golden Drop
Yogurt and Meadowsweet

155 € / 4 Courses
120 € / Wine Pairing

VEGETARIAN SUMMER BREEZE

Ode to Autumn
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers
*

King of Forest
Squashes, Buckwheat and Lovage
*

The Garden Violet
Small Spelt, Cheese and *Girolle Mushroom*
*

Blue of The Wood
Chocolate, Tansy and Gin

120 € / 4 Courses

MICHELIN