



Le Chef Alexandre Fabris a reçu son envie de cuisiner comme cadeau de son père restaurateur en Bourgogne et de sa grand-mère passionnée de cuisine.

Il se forge une éducation culinaire auprès de Chefs de renom tels que Jacques Lameloise, Marc Meneau ou Jean-Claude Guillon.

Au fil des tables, des adresses, et de ses voyages, la cuisine d'Alexandre se développe et s'étoffe.

Créatif de nature, le Chef propose une cuisine de terroir tout en délicatesse et finesse.

En effet, amoureux des beaux produits, il met un point d'honneur à collaborer avec des producteurs et éleveurs locaux.

Dans le respect des traditions, la Carte se révèle d'inspiration provençale méditerranéenne, et met en avant les légumes bio du potager du jardin.

Le Plaisir de partager une expérience est à l'image de la Maison.

Nous vous souhaitons un agréable voyage culinaire

Notre restaurant gastronomique est ouvert tous les soirs à partir de 19h30 jusqu'à 21h30 excepté le lundi soir

Le service du déjeuner se tient à partir de 12h30 jusqu'à 18h00

Le service du petit-déjeuner entre 8h00 à 10h30



Les menus du restaurant la Palmeraie

L'instant végétarien 90 €
Selon la saison et les légumes du moment

Crocs en bouche

Mise en bouche

Les asperges de Pertuis et les morilles

Les pointes d'asperges grillées, morilles façon marinière,
Taboulé de petit épeautre de Provence aux cébettes et herbes du potager, espuma aux graines
torréfiées

L'artichaut violet et le pois chiche BIO de Forcalqueiret

Traditionnelle cuisson en barigoule, servi de différentes façons,
Croustillant et moelleux à cœur, grillé et cru,
Les pois chiches comme « on les mangent en Provence »

Fraicheur detox de fruits de saison

La fraise Garigette de notre potager et l'huile olive du Château Demonpère

Un travail de texture sur le fruit accompagné d'un sorbet à l'huile d'olive bio

L'instant provençal 115 €
Selon les recettes et les saveurs d'Antan

Crocs en bouche

Ma soupe provençale au pistou

Condiment de Provence suivant la recette de Grand-Mère, bouillon à l'ail doux et sorbet basilic

Les poissons de roche et les crevettes grises au safran du golfe de Saint Tropez

Selon l'arrivage rascasse, rouget, girelle, dorade » beaux yeux « et crevettes grises
Pommes de terre bonnotte, jeune fenouil, pamplemousse façon bouillabaisse au pistil de safran.

L'agneau de Sisteron et l'ail des ours

Noisette d'agneau cuite au thym du jardin, fine croûte d'ail noir bio
Croquette de ris à ail des ours, sauté de girolles, jus perlé

Granité fenouil et fraîcheur de fromage au thym

Le citron du jardin et la verveine

Soufflé citron et sorbet verveine, miel de châtaignier de la vallée des Maures

L'instant méditerranéen 130 € (servi en 4 temps)
Selon l'arrivage et la saison axé sur les produits de la mer

Crocs en bouche

"Croustet gaudinase"

Les langoustines et les radis de printemps de notre potager

Confite puis grillée aux sarments du domaine, croustillante à la fleur de thym, en ceviché au citron du
jardin,
Le radis en différentes textures, bouillon au beurre de mélisse citronné

La Sérieole de Méditerranée et les pois « Douce Provence »

En escabèche puis grillée, velouté de petits pois à la laitue de mer
Tartelette pois -panais, jus d'arêtes

Le loup de ligne et les asperges blanches :

Cœur de filet cuit lentement sur sa peau, asperges blanches en différentes textures.
Sauté de jeunes pousses d'épinards aux pignons de pins, nage au beurre d'algues

Jus detox aux algues et aromates du potager

La framboise et l'estragon

??????????????????

L'instant page blanche : 160 € « en 7 voyages gastronomique »
Selon l'inspiration du chef et le retour du marché des producteurs locaux

Notre sommelier vous propose un accord mets et vins, 4 verres (45€) ou 5 verres (55€)

Un repas est un moment de partage, aussi et dans un souci d'équilibre,
le même menu sera servi pour l'ensemble de la table. Merci de votre confiance.

Notre sélection de fromage de nos fermes vous sera proposée dans chaque menu en
supplément de 19 euros

Merci de comprendre que les mets détaillés ici sont amenés à changer très régulièrement en fonction
de la saison, de l'arrivage journalier de nos fournisseurs locaux ...

« La cuisine, c'est quand les choses ont le gout de ce qu'elles sont »

Tous nos produits sont d'origines locale, issus de l'agriculture raisonnées

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés et élevés et abattus en France

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Pour toute précision, merci de vous rapprocher du maitre d'hôtel.

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS

Sans les bons produits nous ne pouvons pas réaliser de bons plats
Le chef sélectionne nos partenaires et fournisseurs en favorisant la proximité ainsi
respectant l'environnement et réduisant l'empreinte carbone

BOULANGERIE ROUX Les pains	La Croix Valmer
CHATEAU DEMONPERE huile d'olive BIO	Le Luc
LE FOURNIL DE PILLOU pois chiches et farine BIO	Forcalqueiret
CHAM'PAIS Champignons et truffes fraîches BIO	Bauduen
SAFRAN BIO VAR Pistils de safran BIO	Tourrettes sur Var
LES JARDINS DE LA PIBOULE fruits et légumes BIO	Cogolin
LA POISSONNERIE Produits de la mer	Puget sur Argens
LES VIVIERS DU PILON Produits de la mer	ST Tropez
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	Châteaudouble
MAISON RAGUSA FROMAGER fromages et crèmerie	Sainte Maxime
MARCUS Travail du bois art de la table	Cavalaire sur mer

Sans oublier notre équipe de jardiniers passionnée qui nous permet de sublimer

