



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, agrémenté par le vin rosé bio du Domaine.



# La Palmeraie

## Alexandre FABRIS

### Entrées

- La langoustine et la pastèque** 37€  
*Le corps confit à l'huile d'olive, puis grillé aux sarments de vigne, les pinces en ceviche, bouillon de tête monté au beurre d'herbes, fraîcheur de pastèque en différentes textures*
- La Daurade Royale et la Granny Smith** 39€  
*Dos de Daurade mariné au citron, crémeux avocat, croustillant et pickles de Granny, jus détox*
- Le foie gras d'oie et la figue** 38€  
*Escalope de foie gras poêlé, marmelade de figue et olive, sorbet au chèvre cendré  
Jeu de texture entre l'olive et la figue, brioche tressée à l'olive et chèvre.*
- Les légumes d'automne et le café** 31€  
*Millefeuille de légumes d'automne, topinambour, vinaigrette à manger à l'huile de café*



### Poissons

- Le Saint-Pierre et la courge** 56€  
*Aiguillettes de Saint-Pierre confites au beurre de courge, butternut et potimarron en chaud/froid, moelleux à la poutargue, croquant de ceviche*
- Le Loup de méditerranée et le salsifis** 59€  
*Dos de loup cuit lentement, salsifis rôtis, praliné de noix au soja, choux kale, nage d'arrêtes légèrement fumée*
- Le homard et les pois chiches bio** 72€  
*La queue cuite au beurre de tête salade d'herbes et les coudes en ceviche, émulsion cerfeuil tubéreux, sauce civet*

Nos viandes sont d'origine Française  
Prix Nets TTC en euros – service compris.  
Fermeture hebdomadaire le Lundi.

### Viandes

Le bœuf de l'Aubrac et le genévrier 62€  
*Médaille de filet mûré cuit au bouillon, condiment d'un pot au feu,  
Pressé de Paleron, croustillant de légumes*

Le ris de veau et le cèpe 65€  
*Façon carbonara, raviole ouverte à la farine de châtaigne, cèpes rôtis,  
jus de veau perlé, émulsion de lard*

Le pigeon des Costières et le cassis 59€  
*Le coffre rôti en cocotte, viennoise de poivre Kampot, cromesquis de cuisses mijotées,  
cassis et crème de betterave, jus au foin*

o

Notre sélection de fromages frais et affinés. 20€

o

### Desserts

Le pamplemousse et lait ribot 21€  
*Coque meringué, espuma lait ribot, confit pamplemousse et suprêmes,  
sorbet et cocktail glacé*

Le fenouil et le chocolat bio 24€  
*Jeu de texture entre le chocolat Millot 74 % et le fenouil du jardin*

La pomme Reinette et la vanille 19€  
*Jeu de texture comme une tarte tatin*

L'abricot et le romarin du jardin 18€  
*Jeu de texture en croquant, cuit et cru, sorbet, nuage de romarin*

Nos viandes sont d'origine Française  
Prix Nets TTC en euros – service compris.  
Fermeture hebdomadaire le Lundi

## Menu Végétarien

3 plats 80€

Selon la saison et les légumes du moment

◦

## Menu Plaisir Gourmand

95€

Croque en bouche

◦

La Daurade Royale et la Granny Smith

*Dos de Daurade mariné au citron, crémeux avocat, croustillant et pickles de Granny, jus détox*

Ou

Les légumes d'automne et le café

*Millefeuille de légumes d'automne, topinambour, vinaigrette à manger à l'huile de café*

◦

Le Saint-Pierre et la courge

*Aiguillettes de Saint-Pierre confites au beurre de courge, butternut et potimaron en chaud/froid, croquant de ceviche*

Ou

Le pigeon des Costières et le cassis

*Le coffre rôti en cocotte, viennoise de poivre Kampot, cromesquis de cuisses mijotées, cassis et crème de betterave, jus au foin*

◦

Le pamplemousse et lait ribot

*Coque meringué, espuma lait ribot, confit pamplemousse et suprêmes, sorbet et cocktail glacé*

Ou

L'abricot et le romarin du jardin

*Jeu de texture en croquant, cuit et cru, sorbet, nuage de romarin*

Nos viandes sont d'origine Française  
Prix Nets TTC en euros – service compris.  
Fermeture hebdomadaire le Lundi

## *Menu Page Blanche*

150€

Voyage en 6 saveurs  
élaboré spécialement pour vous par notre chef Alexandre FABRIS,  
autour de produits locaux.

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.

o

Nos viandes sont d'origine Française  
Prix Nets TTC en euros – service compris  
Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
Pour toute précision, merci de vous rapprocher du maître d'hôtel.  
Fermeture hebdomadaire le Lundi

## *Remerciements*

Merci à tous les producteurs et artisans,  
qui nous permettent de sublimer notre cuisine.

Notre Boulanger, Christophe Roux à La Croix-Valmer

Le Fournil de Pilou à Forcalqueiret dans le Var pour sa farine et ses pois chiches bio

Notre safran par La Safrané du Moulin au Plan de la Tour

Nos légumes par Yann Menard au Jardin de la Piboule à Cogolin

Les Viviers du Pilon pour nos poissons et fruits de mers à Saint-Tropez

Le Château de mon père et la Bastidettes pour nos huiles d'olives au Luc en  
Provence et dans les Bouches du Rhône

La truffe par la Maison Hugou à Rougier

Le fromage par Catherine Fleury à la Ferme de la Pastourelle à Châteaudouble

Nos jardiniers pour le travail de notre potager bio