



Le Chef Alexandre Fabris a reçu son envie de cuisiner, comme cadeau de famille.

Son arrière-grand-père cultivait la terre et pêchait dans les rivières à temps perdu, sa grand-mère passionnée de cuisine de terroir et son père qui fait vivre depuis 40 ans une auberge bourguignonne.

Il se forge une éducation culinaire auprès de Chefs de renom tels que Jacques Lameloise, Marc Meneau ou Jean-Claude Guillon. Ces expériences lui ont donné l'envie de nourrir son goût pour le beau, le bon et la bienveillance.

Dans le respect des traditions, la Carte se révèle d'inspiration provençale méditerranéenne, et met en avant une gastronomie durable.

Créatif de nature, Alexandre propose une cuisine de terroir délicate et fine, véritable hommage aux produits du Var, aux producteurs locaux.

De plus, la richesse et la diversité du potager bio permettent au Chef de « faire son marché » journalier dans le domaine et de sélectionner les plus belles herbes aromatiques, fruits et légumes de saison.

Pour compléter son offre, le Chef s'entoure de maraîchers locaux et de pêcheurs « petit bateau » ...

Cette philosophie favorise les circuits courts pour limiter l'empreinte carbone et inscrire le restaurant « la Palmeraie » dans une gastronomie durable.

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

Nous vous souhaitons un agréable voyage culinaire.

*« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »*  
Alexandre FABRIS



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 marinère,  
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 mange en Provence »

-----

Fraîcheur détox de fruits de saison

-----

La fraise Gariguettes de notre potager et l'huile olive du Château Demompère

Un travail de textures sur le fruit accompagné d'un sorbet fraise basilic

Notre sélection de fromages de nos fermes vous sera proposée dans chaque menu en supplément de 21€

L'Instant Provençal 125 €  
Selon les recettes et les saveurs d'Antan

Crocs en bouche

---

Ma soupe provençale au pistou

Condiments de Provence suivant la recette de Grand-Mère, bouillon à l'ail doux

---

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 chocolat Illanka 63 % et l'artichaut de Provence

Craquant chocolat, ganache montée, sorbet au poivre rouge  
Crème glacée d'artichaut fumé

Notre sélection de fromages de nos fermes vous sera proposée dans chaque menu en supplément de 21€

L'Instant Méditerranéen 140 €  
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 ceviche 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 détox aux algues et aromates du potager

-----

La framboise et l'estragon

Comme une pavlova, sorbet framboise et estragon

Notre sélection de fromages de nos fermes vous sera proposée dans chaque menu en supplément de 21€

L'Instant Page Blanche 180 €  
« En 7 voyages gastronomiques »

Selon l'inspiration du chef et le retour du marché des producteurs locaux

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

## NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS

Les bons plats ne peuvent pas être réalisés sans bons produits.  
Le chef sélectionne ses partenaires, ses fournisseurs en favorisant la proximité géographique, la saisonnalité, dans un souci éco-responsable et pour se diriger vers une gastronomie durable.

BOULANGERIE ROUX - pains	La Croix Valmer
CHATEAU DEMONPERE - huiles d'olive BIO	Le Luc en Provence
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	Saint Tropez
SUP VIANDES - viandes bovines et volailles	Mandelieu
LES RUCHERS DU PONT VIEUX - miels et pollens BIO	Forcalqueiret
CONFISERIE AZURÉENNE - châtaignes et produits dérivés	Collobrières
FERME DE CHATEAUDOUBLE - fromages et crèmeries	Châteaudouble
MAISON RAGUSA FROMAGER - fromages et crèmeries	Sainte Maxime
ATELIER MARCUS - travail du bois, art de la table	Cavalaire sur mer

Sans oublier la participation de nos jardiniers qui entretiennent, préparent, cultivent et récoltent ce que la bonne terre du Domaine nous offre de meilleur.

En raison de la saisonnalité, de l'origine, de la fraîcheur des produits,  
Certains de nos plats peuvent être amenés à varier selon leurs disponibilités du moment.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Pour toute précision, merci de vous rapprocher du Maître d'Hôtel.