



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 95€
Selon la saison et les légumes du moment

Crocs en bouche

La pastèque et la ricotta

La courgette violon et le basilic

Les courgettes travaillées en différentes façons, glace basilic

Le pois chiche bio de Forcalqueiret et le meilleur de notre potager

Panisse, socca et salade de pois chiches, légumes dans tous ses états

Gourmandises de fruits de saison

Le citron et le fenouil

Crèmeux citron, fraîcheur de fenouil confit et noisettes

L'Instant Provençal 135€
Selon les recettes et les saveurs d'Antan

Crocs en bouche

Dans l'esprit d'une ratatouille

Le poulpe de roche et les condiments de Provence

Fines tranches de poulpe cuit lentement, tomates du potager, huile d'olive bio

Le Saint Pierre et l'artichaut violet de Provence

Aiguillettes de Saint pierre cuit à l'unilatéral,
Minestrone d'artichaut et olives, velours à la sauge du potager

Le pigeon et la betterave

Coffre de pigeon cuit lentement, cromesqui de cuisses,
déclinaison de betteraves et mûres de saison

Gourmandises de fruits de saison

La figue et le rosé du Domaine

Figue pochée et rôtie, sorbet fromage blanc

L'Instant Méditerranéen 155€
Selon l'arrivage et la saison, axé sur les produits de la mer

Croustet gaudinase

Le foie gras de canard et l'estragon de notre potager

Escalopes de foie gras poêlée, émulsion estragon, condiments anguille fumée

La fleur de courgette du potager et gambas

La fleur de courgette traditionnellement farcie à la mousseline, gambas et condiments
poivrons rouges

Les langoustines et le butternut bio du jardin

Fine raviole de langoustines, langoustines confites, butternut en différentes textures
gel kumquats et jus de légumes

Le bœuf et le caviar

Dôme de bœuf mariné, salicornes,
Sauce huître et pommes soufflées

Gourmandises de fruits de saison

Le chocolat Tulakalum 75 % et le cerfeuil du potager

Craquant chocolat, ganache montée, sorbet au cerfeuil
Croustillant sarrasin de Provence

LA CARTE

Les entrées

La courgette violon et le basilic	28€
Le poulpe de roche et les condiments Provence	34€
L'œuf de poule bio et la pomme nouvelle	31€
Le foie gras de canard et l'estragon de notre potager	42€
La fleur de courgette du potager et gambas	49€

Les plats

Le pois chiche bio de Forcalqueiret et le meilleur de notre potager	45€
Les langoustines et le butternut bio du jardin	63€
Le Saint Pierre et l'artichaut violet de Provence	65€
Le loup de Méditerranée, les jeunes poireaux et les coquillages	62€
Le pigeon et la betterave	58€
Le ris de veau, la carotte du potager et les girolles	61€
Le bœuf et le caviar	69€

Les desserts

Notre assiette de fromages affinés	21€
La figue et le rosé du Domaine	26€
Le citron et le fenouil	26€
Le chocolat et le cerfeuil du potager	26€

A PARTAGER

Volaille de Bresse à la truffe d'été (<i>45 minutes de cuisson*</i>)	180€
La langouste royale sur commande	30€ les 100 grammes
La tarte soufflés cassis	52€

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 VIVIERES 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.