



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

-----

Nos aromates comme une citronnade

-----

L'artichaut violet de Provence et la truffe d'été

Les artichauts cuits en barigoule, servis en trois façons  
Salade d'herbes et truffe d'été

-----

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

-----

La carotte des sables et le miel de thym

Un travail de textures sur la carotte, crème glacée au miel de thym  
Marmelade d'oranges amères

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

Crocs en bouche

-----

Dans l'esprit d'une ratatouille

-----

L'oignon doux et les anchois de Méditerranée

Oignon blanc confit, émulsion anchois et crumble de pignons de pin façon pissaladière

-----

La sériole et les coquillages

Dos de sériole grillée et ventrèche marinée, légumes d'un aioli, vinaigrette de coquillages,  
crémeux à l'ail doux

-----

L'agneau de Sisteron et les herbes aromatiques

Noisette d'agneau cuite lentement, raviole aux herbes, aubergine, ricotta.  
Cresson de fontaine. Condiments et jus court

-----

Gourmandises de fruits de saison

-----

Le citron et le fenouil

Crémeux citron, fraîcheur de fenouil confit et noisettes

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

Croustet gaudinase

---

La langoustine et le brocoli

Langoustine cuite à l'unilatéral, taboulé de brocolis et consommé de têtes

---

L'œuf de poule bio et la pomme nouvelle

Œuf de poule parfait à 64°C, palet de pomme de terre surprise à la chantilly d'avruga

---

La fleur de courgette du potager et gambas

La fleur de courgette traditionnellement farcie à la mousseline, salade d'herbes et gambas, condiments poivrons rouges

---

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

L'artichaut violet de Provence et la truffe d'été	32€
L'oignon doux et les anchois de Méditerranée	28€
L'œuf de poule bio et la pomme nouvelle	31€
La langoustine et le brocoli	41€
La fleur de courgette du potager et gambas	48€
Le pois chiche bio de Forcalqueiret et le meilleur de notre potager	45€
Le bœuf et le caviar	69€
L'agneau de Sisteron et les herbes aromatiques	56€
La sérieole et les coquillages	58€
Notre assiette de fromages affinés	21€
Nos desserts	26€

## A PARTAGER

Volaille de Bresse à la truffe d'été ( <i>45 minutes de cuisson*</i> )	180€
Le T-Bone de bœuf	165€
La langouste royale sur commande	30€ les 100 grammes
Le poisson grillé ou en croûte de sel selon le retour de la pêche	17€ les 100 grammes
La tarte soufflée 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.