



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

La carotte et l'orange du jardin

Belles carottes des sables cuites confites et en différentes textures,
Soufflé chaud

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 de fruits de saison

La fraise Gariguette de notre potager et l'huile olive du Château Démonpère

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

Les cocos de Provence et la truffe d'été

Crème de cocos glacée, râpé de truffes et condiments

Le rouget et le fenouil

Filet de rouget juste saisi sur sa peau, fenouil confit à l'huile d'olive
du Château Démonpère, condiments piquillos

Le veau et la tomate verte

Le veau cuit lentement à la sauge du jardin, coulis de tomates vertes "Green Zebra", noix de
cajou et sauté de girolles

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

Croustet gaudinase

L'oeuf 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 daurade royale et la mûre

Céviche de daurade en fraîcheur de mûres, émulsion verveine du jardin

L'encornet et la fleur de courgette

La fleur de courgette traditionnellement farcie à la mousseline, encornets justes saisis, crevettes, salicornes et jus d'arêtes aux amandes

Le bœuf et la langoustine

Le filet rôti, la joue confite et le paleron mi cuit en terre et mer avec la langoustine

Fraîcheur de fruits de saison

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.