



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 <i>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</i>	37€
La Daurade Royale et la Granny Smith <i>Dos de Daurade mariné au citron, crémeux avocat, croustillant et pickles de Granny, jus détox</i>	39€
Le foie gras de canard et l'artichaut violet de Provence <i>Le foie gras poché au bouillon de genévrier puis snacké, petits violets en barigoule, servis de différentes façons, vinaigrette de Banyuls, condiments et copeaux de truffes d'été</i>	38€
Les légumes de notre potager et l'huile d'olive <i>Jeu de texture chaud/froid de tous nos légumes, tian servi tiède Sabayon au poivre de Java</i>	31€



Poissons

Le Saint-Pierre et le safran du Golfe <i>Aiguillettes de Saint-Pierre confites à l'huile d'olive puis juste saisies, pommes de terre "Bonnotte", jeune fenouil façon bouillabaisse au pistil de safran</i>	56€
Le Loup et la courgette violon <i>Le dos cuit lentement, fine quenelle aux truffes, courgettes grillées, courgettes en copeaux, nage aux champignons et truffes</i>	59€
Le homard et les aubergines <i>La queue cuite au beurre de tête, les coudes en fines ravioles d'ail noir, les pinces croustillantes, sauce béarnaise de homard, déclinaison de plusieurs variétés d'aubergines</i>	72€

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

Viandes

Le bœuf de l'Aubrac et les condiments de Provence. 58€
Le boeuf comme on l'aime : la joue confite façon carbonade, carpaccio de paleron roulé aux algues, le coeur d'entrecôte grillé au barbecue, déclinaison de pommes "Agrid"

L'agneau de Sisteron et les pois chiches bio 56€
Noisettes d'agneau cuites au thym du jardin, crispy d'oignons doux et pois chiches sauté de girolles, panisse, jus perlé

Le pigeon des Costières et les mûres du verger 59€
Le coffre rôti en cocotte, viennoise de poivre Kampot, cromesquis de cuisses mijotées, mûres et crème de betterave, jus au foin

o

Notre sélection de fromages frais et affinés. 20€

o

Desserts

La framboise et le basilic 21€
Comme une pavlova meringuée, espuma, biscuit pain de Gênes, sorbet

La cerise et le chocolat bio « andao » 22€
Jeu de texture entre le chocolat et la cerise, le tout rafraîchi au poivre sauvage

La pêche et sarriette du potager 19€
Pêche au coeur coulant, sorbet sarriette et crumble

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

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 de notre potager et l'huile d'olive

*Jeu de texture chaud et froid de tous nos légumes, tian servi tiède
Sabayon au poivre de Java*

◦

Le Saint-Pierre et le safran du golfe

Aiguillettes de Saint-Pierre confites à l'huile d'olive puis juste saisies, pommes de terre "Bonnotte", jeune fenouil façon bouillabaisse au pistil de safran

Ou

L'agneau de Sisteron et les pois chiches bio

Noisettes d'agneau cuites au thym du jardin, crispy d'oignons doux et pois chiches sauté de girolles, panisse, jus perlé

◦

La framboise et le basilic

Comme une pavlova meringuée, espuma, biscuit pain de Gênes, sorbet

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