



LA PALMERAIE



MICHELIN



LA PALMERAIE

Au Cœur du Var,
Entre Terre & Mer,
Le Chef Thomas Pezeril signe une cuisine authentique
profondément ancrée dans le terroir provençal
et les rivages du Golfe de Saint-Tropez.

Guidé par le respect du produit et la sincérité du goût,
il met en valeur le travail des producteurs, artisans et pêcheurs locaux
avec lesquels il entretient une relation étroite au rythme des saisons.

Le potager du domaine joue un rôle central dans sa démarche.
Ses créations évoluent naturellement au fil des récoltes du jardin
et des arrivages de la mer.

Gourmande, précise et résolument territoriale,
Sa cuisine accorde une place essentielle à la justesse de l'assaisonnement
et à la maîtrise des cuissons.

Deux menus en 6 Temps vous sont proposés :
Un menu Terroir, inspiré par la mer et les meilleurs producteurs locaux ;
Un menu Végétal, célébrant la richesse et la diversité du monde végétal.

Nos Producteurs et Artisans

Mathieu Chapel – *Côté Fish*
Jean – Christophe et Sandra Giol – *Coquillages Giol*
Yann Ménard – *Le Jardin de la Piboule*
Bruno et Isé Cayron – *Le Cayre de Valjancelle*
Sébastien Coudray – *La Ferme des Malauques*
Didier et Sabine Ferreint – *Les Asperges vVertes de Mallemort*
Sydney Biasotto – *La Plantation de Seed*
Laurence Chaullier – *Lou Miss*
Juliette Jean – *Comestible Atelier*
Stephane Guedj – *My Bread*
Domaine Jolibois – *Huile d'Olive Jolibois*
Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*



MICHELIN

TERROIR

Ode au Printemps

Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs

*

La Spéciale de Tamaris

Artichaut, Brousse du Rove et Caviar

*

Piñeur Méditerranéen

Petit pois, Gnudi

*

Blanc de Roche

Asperge blanche, Sauge et Coquillage

*

Pré-salé des Alpes

Courgette, Poulpe et Yaourt

*

Rouge Gourmande

Fenouil et Pastis

190 € / 6 Temps

VÉGÉTAL

Ode au Printemps

Légumes, Fruits, Herbes et Fleurs

*

Blanche des Mallauques

Amande, Jaune d'œuf et Algues

*

Caviar Vert

Gnudi, Brocoli sauvage et Fumaison

*

Longue de Nice

Pignon de pin et Ortie

*

Cœur Tendre

Brousse du Rove et Morilles

*

Fève Amère

Pruneaux, Ail noir et Balsamique

140 € / 6 Temps



LA PALMERAIE

Nestled in the heart of the Var,
Between land and sea,
Chef Thomas Pezeril offers an authentic cuisine
Deeply rooted in the Provençal terroir
and the shores of the Gulf of Saint-Tropez.

Guided by respect for the ingredients and the sincerity of flavor,
he highlights the work of local producers, artisans, and fishermen
with whom he maintains close relationships throughout the seasons.

The estate's kitchen garden plays a central role in his approach.
His creations evolve naturally with the rhythm of the garden harvests
and the fresh arrivals from the sea.

Generous, precise, and firmly anchored in its territory,
His cuisine places great importance on perfect seasoning
and flawless cooking techniques.

Two six-course menus are offered:

A Terroir menu, inspired by the sea and the finest local producers;
A Plant-Based menu, celebrating the richness and diversity of the vegetable world.

Our Producers and Artisans

Mathieu Chapel – *Côté Fish*
Jean – Christophe et Sandra Giol – *Coquillages Giol*
Yann Ménard – *Le Jardin de la Piboule*
Bruno et Isé Cayron – *Le Cayre de Valjancelle*
Sébastien Coudray – *La Ferme des Malauques*
Didier et Sabine Ferreint – *Les Asperges Vertes de Mallemort*
Sydney Biasotto – *La Plantation de Seed*
Laurence Chaullier – *Lou Miss*
Juliette Jean – *Comestible Atelier*
Stephane Guedj – *My Bread*
Domaine Jolibois – *Huile d'Olive Jolibois*
Sylvie Gélis – *Sylvie Gélis Céramique*



MICHELIN

TERROIR

Ode to Spring
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

La Spéciale de Tamaris
Artichoke, Brousse du Rove and Caviar

Mediterranean Pincer
Fresh peas, Gnudi

Blanc de Roche
White Asparagus, Sage and Shellfish

Pré-salé des Alpes
Zucchini, Octopus and Yogurt

Gourmand
Red Fennel and Pastis

190 € / 6 courses

PLANT-BASED

Ode to Spring
Vegetables, Fruits, Herbs and Flowers

Blanche des Mallauques
Almond, Egg yolk and Seaweed

Green Caviar
Gnudi, Wild broccoli and Light smoking

Longue de Nice
Pine nut and Nettle

Tender Heart
Brousse du Rove and Morels

Bitter Broad Bean
Prune, Black garlic and Balsamic vinegar

140 € / 6 Courses