

Restaurant le Nid

Emilie et Davy Jobard

Ouvert

Au Déjeuner : Du Mercredi au Dimanche

Au Dîner : Du Mercredi au Samedi

Réservation Recommandée

Prise de Commande :

12:15 à 13:15 et 19:15 à 21:00

Fermé

Lundi / Mardi
Et Dimanche soir.

Instant Plaisir au Déjeuner **21€**

Servi du Mercredi au Samedi midi, Hors jours fériés et change toutes les semaines

Salle Climatisée

Vignobles

Quelques références :

	50cl	75cl
-Château Saint Julien d'Aille « imperatore »	24€	31€
-Domaine des Sarrins		45€
-Château La Calisse « Patricia Ortelli » 		40€
-Château du Grand Jas « Virginité »		30€
-Domaine des Planes « Réserve »	24€	31€ 

Également une sélection

De nos vins au verre 12cl

Ainsi que d'autres références de Provence et d'autres Régions

Prix nets service compris

NOS AMIS
LES CHIENS
NE SONT PAS ADMIS 

La Carte au Fil des Saisons

Le Dos de Truite de la Valcluse confit au poivre de Timut,
Acidulé à la Rhubarbe, Poupeton de courgette fleur de Roquebrune sur Argens.
23€

Les Escargots de la Ferme de la Dominette au Pradet,
Confit de Tomates de Flayosç, écume de fenouil à la Cardamome.
21€

Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

Le Maigre de Corse,
Petits pois, mousserons des prés, Ravioles et chlorophylle d'ail des ours.
27€

L'Agneau de Haute Provence,
La Selle rôtie, caillette et pesto pistache/orange,
Autour de l'aubergine et la pomme de terre nouvelle.
29€

Le Jardin de Légumes de Saison de nos Maraichers Philippe et Jean-Yves,
Petit épeautre de Provence à l'anis sauvage et micro pousses de du Golfe de Saint Tropez.
22€

Le Chèvre frais et la Brousse de l'ami Thomas,
Transparence de pêche et safran du Jardin d'Orion.
9€

Le Miel des Apiers de Ampus, le Thym et le Citron,
En Gourmandise.
12€

Les Cerises du Domaine Trucco à Solliès Toucas,
Biscuit Croquant à l'amande, Granité infusé aux graines de paradis
Mousse légère au Marc de Provence
13€

Le Plaisir n'a Pas de Recette Et la Gourmandise ne se Dicte Pas...

Prix nets service compris



Menu Petit Gourmet 13€

Pour les moins de 10 ans

Viande ou poisson de La Carte,
Accompagné de Fines Pâtes et/ou légumes.

~~~~~  
**Glace et sorbet Artisanale De saison**



## **Découverte**

**34€**

### **Les Escargots de la Ferme de la Dominette**

Confit de Tomates de Flayosc,  
Écume de fenouil à la Cardamome.

### **Le Maigre de Corse,**

Petits pois, mousserons des prés,  
Ravioles et chlorophylle d'ail des ours.

**Le Miel des Apiers de Ampus,  
Le Thym et le Citron, en Gourmandise.**

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Végétal**

**33€**

### **Confit de Tomates de Flayosc et Courgettes**

Écume de fenouil à la Cardamome.

### **Le Jardin de Légumes de Saison de nos Maraichers Philippe et Jean-Yves,**

Petit épeautre de Provence à l'anis sauvage et  
micro pousses de du Golfe de Saint Tropez.

**Les Cerises du Domaine Trucco**  
Biscuit Croquant à l'amande, Granité au graines de  
paradis, Mousse légère au Marc de Provence.

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Saveurs**

**42€**

**Le Dos de Truite de la Valcluse confit au poivre de Timut,**  
Acidulé à la Rhubarbe, Poupeton de courgette fleur de Roquebrune sur Argens.

**OU**

**Les Escargots de la Ferme de la Dominette au Pradet,**  
Confit de Tomates de Flayosc, écume de fenouil à la Cardamome.

### **Le Maigre de Corse,**

Petits pois, mousserons des prés, Ravioles et chlorophylle d'ail des ours.

**OU**

**L'Agneau de Haute Provence,**  
La Selle rôtie, caillette et pesto pistache/orange, Autour de l'aubergine et la pomme de terre nouvelle.

**Le Chèvre frais et la Brousse de l'ami Thomas,**  
Transparence de pêche et safran du Jardin d'Orion.

**Le Miel des Apiers de Ampus, le Thym et le Citron,**  
En Gourmandise.

**OU**

**Les Cerises du Domaine Trucco à Solliès Toucas,**  
Biscuit Croquant à l'amande, Granité infusé aux graines de paradis, Mousse légère au Marc de Provence.

## **Balade Gourmande**

**52€ ou 55€ avec fromage**

*Menu Dégustation en 6 actes*

**Le Dos de Truite de la Valcluse**

**Le Maigre de Corse,**

**Les Escargots de la ferme de la Dominette au Pradet,**

**L'Agneau de Haute Provence,**

**Le Chèvre frais et la Brousse**

**Les Cerises du Domaine Trucco,**

*Uniquement pour l'ensemble des Convives de votre Table*