



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, 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, de pêcheurs « petit bateau » ...

Cette philosophie favorise les circuits courts pour limiter l'empreinte carbone et d'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.

Notre restaurant gastronomique est ouvert tous les soirs à partir de 19h30 jusqu'à 21h30
excepté le lundi soir.

Le service du déjeuner se tient à partir de 12h30 jusqu'à 17h00.

Le service du petit-déjeuner entre 8h00 à 10h30.





L'instant Végétarien 

105 Euros

Selon la saison et les légumes du moment

Croustet Gaudinase
The Local Aperitif

Les Fleurs du Potager et l'Artichaut de Provence
Flowers from our Garden and Local Artichoke

Les radis Primeurs et Navet Glaçons
Spring Radishes and Summer Turnips

La Betterave bio et la Mûre sauvage
Organic Beetroot and Wild Blackberry

Les Pois Chiches de Forcalqueiret et les Girolles
Chickpea from Forcalqueireit and Girolle Mushroom

Le Fenouil et le Citron du Domaine
Fennel and Lemon from the Garden



CHÂTEAU DE VALMER

L'instant provençal 

155 Euros

Selon les recettes et les saveurs d'Antan

Croustet Gaudinase

The Local Aperitif

L'Oursin, le Rouget et l'Anchois
Sea Urchin, Red Mullet and Anchovy

L'Encornets et la Courgette de Nice
Local Squid and Courgette from Nice

La Saint-Pierre, les Coquillages et le Safran bio
John Dory, Shellfish and Organic Saffron

L'Agneau de Sisteron et L'Aubergine
Lamb from Sisteron and Eggplant

L'Abricot de Provence et l'Amande Fraiche
Local Apricot and Fresh Almond



L'instant Page Blanche
190 Euros

En 9 voyages gastronomiques
Selon l'inspiration du chef et le retour du marché
des producteurs locaux

Croustet Gaudinase
The Local Aperitif

L'Oursin, le Rouget et l'Anchois
Sea Urchin, Red Mullet and Anchovy

Les radis Primeurs et Navet Glaçons
Spring Radishes and Summer Turnips

Le Foie Gras de Canard et l'Estragon du Potager
Spring Radishes and Summer Turnips

L'Encornets et la Courgette de Nice
Local Squid and Courgette from Nice

La Saint-Pierre, les Coquillages et le Safran bio
John Dory, Shellfish and Organic Saffron

Les Pois Chiches de Forcalqueiret et les Girolles
Chickpea from Forcalqueiret and Girolle Mushroom

Le Pigeon, la Betterave et la Mûre
Squab, Beetroot and Blackberry

L'Abricot de Provence et l'Amande Fraiche
Local Apricot and Fresh Almond

La Fève de Cacao et la Tagette
Cocoa Bean and Tagette Herb



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.

Notre sélection de fromage de nos fermes vous sera proposée dans chaque menu en supplément de 21 euros

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.

« La cuisine, c'est quand les choses ont le gout de ce qu'elles sont »

Tous nos produits sont d'origines locale, issus de l'agriculture raisonnées

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés et élevés et abattus en France

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

Pour toute précision, merci de vous rapprocher du maitre d'hôtel.

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 Eco
responsable et pour se diriger vers une gastronomie durable.

BOULANGERIE ROUX pains Croix Valmer	La
CHATEAU DEMONPERE huile d'olive BIO Luc en Provence	Le
LE FOURNIL DE PILLOU pois chiches et farine BIO Forcalquieret	
BRUNO CAYRON légumes et fruits bio Tourves	
SAFRAN BIO VAR Pistils de safran BIO Tourrettes sur Var	
LA POISSONNERIE Produits de la mer Puget sur Argens	
GIOL les huitres mer	La seyne sur
SUP VIANDES viandes bovines et volailles Mandelieu	
LES RUCHERS DU PONT VIEUX Miel et pollens BIO Forcalqueiret	
CONFISERIE AZURÉENNE Châtaignes et produits dérivés Collobrières	
FERME DE CHATEAUDOUBLE fromages et crèmerie Châteaudouble	
MAISON RAGUSA FROMAGER fromages et crèmerie 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.

