



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 18h00
Le service du petit-déjeuner entre 8h00 à 10h30



Les menus du restaurant la Palmeraie

L'instant végétarien 105 €
Selon la saison et les légumes du moment

Crocs en bouche

Les fleurs de notre potager et l'artichaut de Provence

Les radis primeurs et les navet glaçons

La betterave bio et la mure sauvage

Les pois chiches de Forcalqueiret et les girolles

Le fenouil et le citron

L'instant provençal 155 €
Selon les recettes et les saveurs d'Antan

Croustet gaudinase

L'oursin, le rouget et l'anchois

L'encornets et la courgette de Nice

La sainte pierre, les coquillages et le safran bio

L'agneau de sisteron et l'aubergine

L'abricot de provence et l'amande fraiche

L'instant page blanche : 190 € « en 9 voyages gastronomiques »
Selon l'inspiration du chef et le retour du marché des producteurs locaux

Croustet gaudinase

L'oursin, le rouget et l'anchois

Les radis primeurs et les navet glaçons

Le foie gras de canard et l'estragon du potager

L'encornets et la courgette de Nice

La sainte pierre, les coquillages et le safran bio

Les pois chiches de Forcalqueiret et les girolles

Le pigeon, la betterave et la mûres

L'abricot de Provence et l'amande fraîche

La fève de cacao et le tagette

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

La Croix

Valmer

CHATEAU DEMONPERE huile d'olive BIO

Le Luc en

Provence

LE FOURNIL DE PILLOU pois chiches et farine BIO

Forcalquieret

BRUNO CAYRON légumes et fruits bio

Tourves

SAFRAN BIO VAR Pistils de safran BIO
sur Var

Tourrettes

LA POISSONNERIE Produits de la mer

Puget sur Argens

GIOL les huitres

La seyne sur mer

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.

