



LA PALMERAIE

Une étoile
au cœur de la Provence

LA PALMERAIE

Une étoile
au cœur de la Provence

Explorez les saveurs de la Provence, sublimes par une cuisine étoilée.

Au cœur du Château de Valmer, le Chef Alexandre Fabris signe une cuisine enracinée dans la Provence et nourrie de son parcours auprès de grands noms de la gastronomie.

Chaque menu célèbre les produits de notre potager BIO, enrichis des trésors du Var – pêche locale, légumes de saison, herbes fraîches.

La nature dicte le tempo, et la créativité du Chef en révèle les nuances les plus justes.

Un hommage vibrant aux racines provençales, à vivre pleinement.

Discover the flavours of Provence, elevated by Michelin-starred cuisine.

In the heart of Château de Valmer, Chef Alexandre Fabris crafts a cuisine deeply rooted in Provence, shaped by his journey alongside some of the great names in French gastronomy.

Each menu celebrates the produce from our organic garden, enhanced by the treasures of the Var – local catch, seasonal vegetables, fresh herb.

Nature sets the pace, and the Chef's creativity brings out its most delicate nuances.

A vibrant tribute to Provençal roots, to be fully experienced.



Un repas est avant tout un moment de partage.
Pour garantir la pleine harmonie gustative de votre table,
nous vous remercions de choisir un même menu pour l'ensemble de nos convives.

En raison de la saisonnalité, de l'origine et de la fraîcheur de nos produits,
certains plats peuvent varier selon leur disponibilité.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Tous nos produits sont d'origine locale et issus d'une agriculture raisonnée.
Nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Nos équipes adaptent volontiers les menus selon vos contraintes alimentaires.

A meal is, above all, a moment to share.
To ensure harmony and balance at the table, the same menu will be served to all guests.
Thank you for your understanding.

Due to seasonality, origin, and the freshness of our products,
some dishes may vary depending on availability.
We thank you for your kind understanding.

All our ingredients are locally sourced and come from sustainable agriculture.
Our meats are exclusively from animals born, raised, and slaughtered in France.

Our dishes may contain allergens.
For more information, please consult the maître d'hôtel.

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



VOYAGE VÉGÉTARIEN - EN 5 TEMPS

Les murmures du potager

125 €

Une partition végétale qui met à l'honneur essentiellement les produits du potager bio du Domaine.

Le chef y compose une cuisine sincère, lumineuse et de saison, révélant toute la richesse de la terre à travers une vision créative et durable.

A plant-based symphony that celebrates the harvests of the estate's organic garden. The chef composes a sincere, vibrant, and seasonal cuisine, revealing the richness of the land through a creative and sustainable vision.

VOYAGE PROVENÇAL - EN 5 TEMPS

La cuisine provençale d'antant

175 €

Une célébration de la Provence entre tradition revisitée et modernité maîtrisée.

Le chef puise dans l'authenticité du terroir pour créer une expérience sincère, colorée et généreuse.

A celebration of Provence, where reimagined tradition meets refined modernity.

The chef draws from the authenticity of the terroir to craft a sincere, vibrant, and generous experience.

VOYAGE PROVENÇAL - EN 8 TEMPS

La cuisine provençale en grand format

205 €

Un parcours culinaire d'exception, pour explorer la Provence dans sa profondeur et sa diversité.

Chaque étape dévoile une facette de cette terre inspirante, entre mer, garrigue et héritage.

An exceptional culinary journey through the depth and diversity of Provence. Each course reveals a facet of this inspiring land — from sea to garrigue, rooted in heritage.

ACCORD METS ET VINS ORCHESTRÉ PAR NOTRE SOMMELIER

en 3 dégustations - 60 €

en 5 dégustations - 85 €



NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS

Les bons plats ne peuvent exister sans de bons produits.
Le chef choisit ses partenaires et fournisseurs en privilégiant
la proximité géographique et la saisonnalité,
dans une démarche écoresponsable,
guidée par une vision de la gastronomie durable.

BOULANGERIE Pain My Bread - Cogolin

CHATEAU DEMONPERE Huile d'olive BIO - Le Luc en Provence

LE FOURNIL DE PILLOU Pois chiches et farine BIO- Forcalqueiret

BRUNO CAYRON - Légumes et fruits bio – Tourves

LA POISSONNERIE Produits de la mer - Puget sur Argens

LES RUCHERS DU PONT VIEUX Miel et pollens BIO – Forcalqueiret

CONFISERIE AZURÉENNE Châtaignes et produits dérivés – Collobrières

FERME DE CHATEAUDOUBLE Fromages et crèmerie – Châteaudouble

ATELIER MARCUS Travail du bois art de la table - Cavalaire sur mer

Origine viandes : Bœuf Français, Agneau Sisteron