L'Instant Gourmand

Bienvenue chez nous, où le goût se met en scène.

Notre cuisine passion est chaleureuse et familiale. Elle s'inspire du soleil méditerranéen, de nos racines normandes, de nos voyages et de bonnes recettes qui rassemblent. Nous aimons préparer les plats avec des produits frais et locaux de préférence, Ici, on cuisine à la maison, avec cœur et générosité pour le plaisir de partager, d'échanger et faire découvrir. Que vous choisissiez un plat méditerranéen, un mijoté réconfortant, une douceur familiale, chaque recette a sa petite histoire et fait partie de notre quotidien. Vous pouvez emporter vos plats, on peut vous les apporter. Si vous le souhaitez, nous pouvons aussi vous proposer un repas privatif unique et complet, servi chez nous, dans une ambiance simple, chaleureuse et conviviale, dans la cuisine, le salon, au coin du feu l'hiver, au bord de la piscine ou dans le cabanon de Mémé, aux beaux jours.
Nous élaborons pour vous un menu unique. Vous pouvez aussi nous laisser carte blanche .

Vivez une parenthèse gourmande, chaleureuse, où l'art du goût s'accorde à la convivialité et au plaisir de partager, tout simplement.

Patrice et Corinne

Découvrez notre site culinaire "www.linstantscenesetsaveurs.fr",
Notre page FaceBook: "les recettes de patrice tout simplement",
Notre carte, nos vins et nos champagnes.

Une cuisine maison pour votre séjour

AUTOUR DU FEU

Flammes et convivialité. Viandes grillées, rôties. Un moment chaleureux à partager au coin du feu

PLATS MIJOTÉS

Recettes généreuses et traditionnelles. Daubes, ragoûts et mijotés familiaux. Le goût du temps et de la patience.

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Couleurs, soleil et parfums du sud. Une cuisine simple, élégante, chaleureuse et authentique

L'ITALIE – PASTA & RISOTTO

Pâtes fraîches ou sèches, sauces maison, risottos crémeux, inspirés de nos voyages en Italie. Authenticité et plaisir.

LES VÉGÉTARIENS

Assiettes colorées et de saison. Plats chauds, salade gourmandes, une cuisine saine, fraiche et savoureuse.

LES TRADITIONS FRANCAISES

Les recettes classiques qui réchauffent le cœur. Un hommage aux recettes d'antan à partager. Simplicité et tradition.

LES TAJINES MAROCAINS

Saveurs épicées douces, légumes fondants. Un voyage chaleureux dans l'assiette. Recettes inspirées de nos séjours.

LA MER & LES POISSONS

Poissons frais, cuisson maîtrisée. Parfums iodés, élégance et légèreté dans l'assiette.

LA MER & LES CRUSTACÉS

Gambas, encornets, poulpe, fruits de mer. Fraîcheur et finesse iodée. Une assiette élégante et fraiche

LES SOUPES & VELOUTÉS

Douceur et réconfort dans un bol. Veloutés, bisques et soupes de saison.Simplicité et chaleur.

SUR COMMANDE AU MOINS 24H A L'AVANCE / DEVIS SUR DEMANDE

LA CARTE

CUISINE MAISON, GÉNÉREUSE ET RAFFINÉE

CHAQUE COMMANDE EST PERSONNALISÉE SELON L'INSPIRATION CHOISIE. NOUS RESPECTONS VOS GOÛTS, VOS ENVIES, NOUS PRÉPARONS POUR UN PLAT OU UN MENU SUR MESURE. NOUS CUISINONS UNIQUEMENT POUR VOUS, EN FONCTION DE LA SAISON ET DU MARCHÉ : LES COURSES SONT FAITES LE JOUR MÊME OU LA VEILLE, POUR GARANTIR LA FRAÎCHEUR ET LA QUALITÉ. RIEN N'EST FIGÉ NI IMPOSÉ DANS CETTE CARTE : CHAQUE DEMANDE EST UNIQUE.NOUS INDIQUONS UNE FOURCHETTE DE PRIX PAR PERSONNE. IL SERA FIXE AVEC VOUS A LA COMMANDE EN FONCTION DE VOS CHOIX. NOS PLATS, INSPIRATIONS, SONT A DEGUSTER CHEZ NOUS OU A EMPORTER. COMMANDE MINIMUM POUR DEUX PERSONNES, 24H AVANT.

NOS INSPIRATIONS, NOS PLATS

Pasta et risoto — de 12-16€
Inspirations de traditions italiennes, simplicité et finesse.

Les tajines — de 15-20€
Saveurs marocaines, épices douces, boeuf, agneau, poulet, poisson, légumes fondants,

Plats traditionnels — de 15-25€
Daube, blanquette, ragouts, sautés, bourguignon, aïoli, pieds paquets ...

Poissons — de 18-26€
Filets, poisson grillés, au four, en sauce, selon saison et arrivage.

Crustacés et fruits de mer — de 20-28€
Gambas, encornets, poulpe, moule, huitres, Saint Jacques, selon saison et arrivage.

Grillade, rotissoire au feu de bois — de 20-30€
Viandes marinées, rôties, grillées, cuite au four à bois.
Boeuf, agneau, porc, volaille, saucisses, figateli ...

Plats à partager — de 25-45€
Paëlla, couscous, cassoulet, choucroute, parillada, mouclade, soupe de poisson, bourride ...

Soupes et veloutés — de 10-15€
Velouté de légumes de saison, minestrone, soupe au pistou ...

Planche apéro terroir — de 12-16€
Charcuterie, fromage locaux, pain levain ...

Planche apéro méditerrannéenne — de 16-22€
Crustacés, légumes grillés, olives ...

LES MENUS SERVIS CHEZ NOUS, EN PRIVEE.

FAITES NOUS PART DE VOS ENVIES ET FAITES NOUS CONFIANCE
ENTREE+PLAT+DESSERT-TARIFS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

L'instant du jour	Retour du marché tout simplement	20-25€
Saveurs Méditerrannéenne	Couleurs, odeurs du sud, terre, mer	25-35€
Tradition et terroir	Plat famillial de tradition	35-45€
Autour du feu	Viandes grillée, rôties devant vous	35-50€
Scènes et saveurs prestige	Des mets et préparations gourmets	50-65€

L'INSTANT SCÈNES ET SAVEURS

OÙ LE GOUT SE MET EN SCÈNE

RÈGLEMENT CB-ET ESPÈCES

Nos vins et champagnes

Pour vos repas ou à emporter, nous proposons une sélection de vins du moment essentiellement issus de notre région, appellation Côtes de Provence et IGP du Var.
Selon la disponibilité dans notre cave, nous vous proposons les trois couleurs , rouge, rosé et blanc.
Nous les sélectionnons pour leur fraîcheur, leur élégance et leur capacité à accompagner nos plats maison. Nous privilégions les vins de viticulteurs de proximité. le Blanc floral et léger, le rosé lumineux typique de Provence, le rouge souple et généreux : des vins simples, sincères et agréables à partager.
Nous proposons également une partie de la gamme des champagnes “Marcel Deheurles & fils”. Un champagne familial que nous apprécions pour sa finesse, son équilibre et son authenticité. Ce champagne tout en douceur est idéal pour célébrer un moment particulier ou simplement profiter d’un bel instant lors de votre séjour. Un excellent rapport qualité/prix !
Pour rester transparents, nos tarifs sont calculés avec une marge douce et raisonnable. Ces prix nous permettent de vous proposer des bouteilles de qualité tout en restant accessibles et cohérents avec l’esprit convivial du gîte.

Les vins : entre 17 € et 35 €
Les champagnes : 35 € et 60 €

Selon les cuvées disponibles dans notre cave.

(L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d’alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.)

Champagne
MARCEL
DEHEURLES
& FILS

Céleste
100% Pinot Blanc
Un champagne unique et complexe

Opale & Sens
100% Chardonnay
Un champagne d'exception qui éveillera tous vos sens

Un des Sens
Rosé de Saignée
Vendanges 2019
Un champagne puissant et structuré

Le Natur'2015 Zéro dosage
50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
Un champagne d'exception qui éveillera tous vos sens

Prestige
Trilogie des cépages
40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Pinot Blanc
Un champagne harmonieux et fruité

Ébène & Sens
100% Pinot Noir - Extra Brut
Cuvée monoparcellaire
Vendanges 2010, 2013, 2014, 2015, 2016 et 2017.

Millésimé 2015
50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
Un champagne gourmand et puissant

Esprit et terroir - Rosé
Rosé d'assemblage
Un champagne frais, aux notes de fruits rouges

Gde Res. Damour - Blanc
Reflet de notre encépagement
Un champagne facile et agréable à déguster en toute circonstance

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.pa

The Gourmet Moment

Welcome to our place, where taste takes center stage.

Our cuisine is passionate, warm, and family-oriented. It draws inspiration from the Mediterranean sun, our Norman roots, our travels, and good recipes that bring people together. We love preparing dishes with fresh, local produce whenever possible. Here, we cook at home, with heart and generosity, for the pleasure of sharing, exchanging, and introducing new flavors. Whether you choose a Mediterranean dish, a comforting stew, or a family favorite, each recipe has its own little story and is part of our daily life. You can take your dishes to go, or we can deliver them to you. If you wish, we can also offer you a unique and complete private meal, served in our home, in a simple, warm, and friendly atmosphere—in the kitchen, the living room, by the fireplace in winter, by the pool, or in Grandma's little cabin when the weather is nice. We will create a unique menu for you. You can also give us free rein.
Experience a gourmet, warm interlude, where the art of taste blends with conviviality and the simple pleasure of sharing.

Patrice and Corinne

Discover our culinary website “www.linstantscenesetsaveurs.fr”,

Our wines and champagnes

For your meals or takeaway, we offer a selection of current wines mainly from our region, Côtes de Provence appellation and IGP du Var.
Depending on availability in our cellar, we offer you the three colours: red, rosé and white.
We select them for their freshness, elegance, and ability to complement our homemade dishes. We favor wines from local winemakers. The floral and light white, the luminous rosé typical of Provence, the supple and generous red: simple, genuine wines, perfect for sharing.
We also offer a selection of "Marcel Deheurles & fils" champagnes. This family-run champagne is prized for its finesse, balance, and authenticity. This smooth and elegant champagne is ideal for celebrating a special occasion or simply enjoying a pleasant moment during your stay. Excellent value for money!
To maintain transparency, our prices are calculated with a modest and reasonable margin. These prices allow us to offer you quality bottles while remaining affordable and consistent with the friendly atmosphere of the guesthouse.

Wines: between €17 and €35
Champagnes: between €35 and €60
Depending on the vintages available in our cellar.
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; consume in moderation. The sale of alcohol to minors under 18 years of age is prohibited.)

Home-cooked meals for your stay

AROUND THE FIRE

Flames and conviviality. Grilled and roasted meats. A warm moment to share by the fireside.

STEWS

Hearty and traditional recipes. Stews, casseroles, and family-style braises. The taste of time and patience.

MEDITERRANEAN CUISINE

Colors, sunshine, and scents of the south. Simple, elegant, warm, and authentic cuisine.

ITALY – PASTA & RISOTTO

Fresh or dried pasta, homemade sauces, creamy risottos, inspired by our travels in Italy. Authenticity and pleasure.

VEGETARIANS

Colorful and seasonal dishes. Hot dishes, gourmet salads, healthy, fresh and tasty cuisine.

FRENCH TRADITIONS

Classic recipes that warm the heart. A tribute to traditional recipes to share. Simplicity and tradition.

MOROCCAN TAGINES

Sweet and spicy flavors, meltingly tender vegetables. A warm journey on a plate. Recipes inspired by our travels.

THE SEA & THE FISH

Fresh fish, expertly cooked. Iodine aromas, elegance and lightness on the plate.

THE SEA & CRUSTACEANS

Prawns, squid, octopus, seafood. Freshness and delicate briny flavor. An elegant and refreshing dish.

SOUPS & CREAMY SOUPS

Sweetness and comfort in a bowl. Creamy soups, bisques and seasonal soups. Simplicity and warmth.

ORDERS MUST BE PLACED AT LEAST 24 HOURS IN ADVANCE / QUOTES AVAILABLE UPON REQUEST

THE MENU

HOMEMADE, GENEROUS AND REFINED CUISINE

EACH ORDER IS PERSONALIZED ACCORDING TO YOUR CHOSEN INSPIRATION. WE RESPECT YOUR TASTES AND DESIRES, PREPARING A DISH OR MENU TAILORED TO YOUR NEEDS. WE COOK EXCLUSIVELY FOR YOU, USING SEASONAL AND MARKET-FRESH INGREDIENTS: SHOPPING IS DONE THE SAME DAY OR THE DAY BEFORE TO GUARANTEE FRESHNESS AND QUALITY. NOTHING IS FIXED OR IMPOSED ON THIS MENU: EACH REQUEST IS UNIQUE. WE INDICATE A PRICE RANGE PER PERSON. THE FINAL PRICE WILL BE CONFIRMED WITH YOU WHEN YOU PLACE YOUR ORDER, BASED ON YOUR SELECTIONS. OUR DISHES AND INSPIRATIONS ARE AVAILABLE TO ENJOY IN OUR RESTAURANT OR TO TAKE AWAY. MINIMUM ORDER FOR TWO PEOPLE, 24 HOURS IN ADVANCE.

OUR CULINARY INSPIRATIONS

Pasta and risotto — €12-16
Inspired by Italian traditions, simplicity and finesse.

The tagines — €15-20
Moroccan flavors, mild spices, beef, lamb, chicken, fish, tender vegetables,

Traditional dishes — €15-25
Daube, blanquette, ragouts, sautés, bourguignon, aioli, pieds paquets...

Pisces — €18-26
Fillets, grilled fish, baked fish, fish in sauce, depending on the season and availability.

Crustaceans and seafood — €20-28
Prawns, squid, octopus, mussels, oysters, scallops, depending on the season and availability.

Grilling, rotisserie over a wood fire — €20-30
Marinated, roasted, grilled, and wood-fired oven-cooked meats. Beef, lamb, pork, poultry, sausages, figatelli...

Dishes to share — €25-45
Paella, couscous, cassoulet, sauerkraut, parillada, mouclade, fish soup, bourride...

Soups and cream soups — €10-15
Cream of seasonal vegetable soup, minestrone, pistou soup...

Local charcuterie board — €12-16
Local charcuterie and cheeses, sourdough bread...

Mediterranean appetizer platter — €16-22
Shellfish, grilled vegetables, olives...

THE MENUS SERVED AT OUR PLACE, IN PRIVATE.

TELL US WHAT YOU'D LIKE AND TRUST US. STARTER + MAIN COURSE + DESSERT - PRICE PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

The moment of the day	Simply back from the market	20-25€
Mediterranean Flavors	Colors, scents of the south, earth, sea	25-35€
Tradition and local produce	Traditional family dish	35-45€
Around the fire	Grilled meats, roasted in front of you	35-50€
Prestigious Scenes and Flavors	Gourmet dishes and preparations	50-65€

A MOMENT OF SCENES AND FLAVORS

WHERE TASTE TAKES CENTER STAGE

PAYMENT BY CREDIT CARD AND CASH