



PIERRE REBOUL
LA TABLE

Depuis plus de vingt ans, je cultive une vision de la cuisine comme un art vivant, libre, en perpétuel renouvellement. Je suis Pierre Reboul, chef étoilé au Guide Michelin depuis 22 ans, et chaque assiette que je compose est le fruit d'une recherche d'équilibre entre audace et terroir, entre mémoire et surprise.

À La Table de Pierre Reboul, la cuisine ne se dissimule pas : elle se donne à voir, à sentir, à vivre. Entièrement ouverte sur la salle, elle devient une scène d'expression où chaque geste, chaque détail, participe à l'expérience. Le spectacle est autant dans l'assiette que dans la transparence de l'instant.

Dans mon univers, il n'existe ni carte figée, ni promesse répétée. Chaque repas est une création unique, guidée par la saison, l'instant et la richesse de notre terroir provençal. Ma cuisine est résolument moderne et créative, mais toujours enracinée dans le respect du produit et dans le lien étroit que j'entretiens avec les producteurs locaux.

L'huile d'olive, ambassadrice de la Provence, est au cœur de ma signature. Elle n'est pas un simple assaisonnement, mais une composante essentielle, une matière première à part entière. Elle façonne les arômes, enveloppe les textures, sublime chaque bouchée. Elle est le fil rouge de mon univers culinaire.

Mon intention : vous faire voyager, vous surprendre, vous faire vibrer.

Mon souhait le plus sincère est que vous repartiez de La Table de Pierre Reboul avec le sentiment d'avoir vécu bien plus qu'un repas. Une expérience. Un moment suspendu. Un souvenir gourmand, inscrit dans votre mémoire gustative.

Bienvenue dans mon univers, et bonne dégustation.

Pierre Reboul

ÉVEIL AU SUD

3 ACTES (Le midi du mardi au vendredi)

Une parenthèse lumineuse en trois temps, où chaque assiette célèbre la fraîcheur des collines, des vignes et des oliviers.

85 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins (+35 € / pers.)

Accord mets & boissons sans alcool

(+30 € / pers.)

—

REGARD EN PROVENCE

4 ACTES

Une composition en quatre mouvements, pour explorer des accords inattendus et des créations inspirées, alliant les couleurs vibrantes du Sud et les textures nobles de la région.

125 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins (+50 € / pers.)

Accord mets & boissons sans alcool

(+40 € / pers.)

—

ODYSSÉE EN LUMIÈRE

6 ACTES

Un voyage culinaire en six actes, où chaque plat capte la lumière unique du Sud et dévoile la profondeur des saveurs authentiques de son terroir.

175 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins (+80 € / pers.)

Accord mets & boissons sans alcool

(+65 € / pers.)



PIERRE REBOUL
LA TABLE

For over twenty years, I have nurtured a vision of cuisine as a living, free art form, in constant evolution. I am Pierre Reboul, a Michelin-starred chef for the past 22 years, and every plate I create is the result of a quest for balance—between boldness and tradition, between memory and surprise.

At La Table de Pierre Reboul, the kitchen does not hide: it is there to be seen, smelled, experienced. Entirely open to the dining room, it becomes a stage for expression where every movement, every detail contributes to the overall experience. The show is found as much in the plate as in the transparency of the moment.

In my world, there is no fixed menu, no repeated promise. Each meal is a unique creation, inspired by the season, the moment, and the richness of our Provençal terroir. My cuisine is resolutely modern and creative, yet always rooted in respect for the product and in the close connection I maintain with local producers.

Olive oil, the emblem of Provence, lies at the heart of my culinary identity. It is not merely a seasoning, but an essential component, a raw material in its own right.

It shapes flavors, enhances textures, elevates every bite. It is the unifying thread in my culinary world.

My intention: to take you on a journey, to surprise you, to move you.

My sincerest wish is that you leave La Table de Pierre Reboul feeling you have experienced far more than just a meal. An experience. A suspended moment. A delicious memory engraved in your taste memory.

Welcome to my world, and enjoy the experience.

Pierre Reboul

ÉVEIL AU SUD 3 COURSES

(Lunch from tuesday to friday)

A radiant interlude in three acts, where each plate celebrates the freshness of the hills, vineyards, and olive trees.

€85 / pers. (standard or veggie)

Wine pairing (+€35 / pers.)

Non-alcoholic pairing (+€30 / pers.)

—

REGARD EN PROVENCE 4 COURSES

A composition in four movements, to explore unexpected pairings and inspired creations, blending the vibrant colors of the South with the noble textures of the region.

€125 / pers. (standard or veggie)

Wine pairing (+€50 / pers.)

Non-alcoholic pairing (+€40 / pers.)

—

ODYSSÉE EN LUMIÈRE 6 COURSES

A culinary journey in six acts, where each dish captures the unique light of the South and reveals the depth of the authentic flavors of its terroir.

€175 / pers. (standard or veggie)

Wine pairing (+€80 / pers.)

Non-alcoholic pairing (+€65 / pers.)