

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## *Entrées*

Légumes de saison, simplement crus et cuits aux parfums d'ici.	30
Cèpes des pins, pâtes « Tajarin » et copeaux de parmesan.	34
Rougets Barbet juste saisis, girolles et trompettes, Mousseline de potiron.	36
Poulpe roc en fines lamelles au beurre persillé, pressé de tomates, Courgettes de pays.	38
Langoustines royales, courge « Butternut », jeunes pousses, Émulsion carapace.	46

## *Poissons*

Barbue sauvage poêlé et figues confites, pommes grenailles, Rouleaux de courgettes.	44
Saint-Pierre « petit bateau », cèpes poêlés, échalotes confites, Pâtes imprimées au persil.	46
Loup de Méditerranée en tronçons, céleri rave, Carottes fanes du potager, petits encornets.	48

## Viandes

Pigeonneau « fermier du Poitou », les suprêmes rôtis à la marjolaine, Les cuisses confites, girolles sautées et betteraves	42
Mignon de veau, ravioles de brousse au basilic, tomates confites, Aubergines aux aromates.	44
Filet Bœuf Charolais au sautoir, pommes fondantes à la sarriette, Artichauts violets aux oignons nouveaux.	46

o

Notre sélection de fromages affinés	20
-------------------------------------	----

o

## Desserts

Figues de Solliès en fines lamelles, brioche aux éclats de framboises, Et son sorbet.	16
Mirabelles cuites, panna cotta à la vanille bourbon, Sablé craquant, glace caramel.	16
Tartelette gourmande aux citrons jaunes, meringue croustillante.	16
Chocolat lacté et café, ganache crémeuse, biscuit moelleux.	16
Framboises et Fraises tout simplement.	16
Glaces et sorbets et madeleines encore tièdes.	16

*Notre Chef sélectionne avec précision les produits pour leur qualité gustative et leurs origines : viandes françaises, poissons sauvages de pêche locale ou côtière.*

*Pour les accompagnements, les légumes et aromates du potager bio du domaine garnissent vos assiettes ...*