

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

Légumes du domaine, tout mon partage de la cuisine.	32
Supions sautés en persillade, ravioles de cèpes, échalions poêlés, crème à l'ail doux.	34
Foie gras de canard mi-cuit et râble de lapin fermier en fines lamelles, petits légumes.	36
Huîtres « Gillardeau » cuites en coquille, amandes fraîches, artichauts violets de Provence.	38
Langoustines Royales juste saisies et Caviar Oscietre, aubergines et noisettes.	60

o

Poissons

Turbot « petit bateau » rôti et basilic, haricots coco de Paimpol, tomates cœur de bœuf de mon jardinier.	44
Rascasse Chapon sur la peau et pérugine, barbajuans d'été, fenouil et girolles sautées.	46
Bar de ligne en croûte de sel parfumé à l'origan sauvage, cèpes bouchon, pommes grenailles fondantes.	52

Viandes

Presa Ibérique confite à la sarriette, jeunes carottes et pousses d'épinards, cromesquis à la truffe.	44
Canette « Perle des Dombes » rôtie sur le coffre à la marjolaine, pêche jaune, courgettes bio, réduction de sucs.	46
Entrecôte de bœuf Angus au sautoir, autour des légumes du potager, jus à l'oseille.	48

o

Notre sélection de fromages frais et affinés de Monique MAYER. « Saint-Rémy de Provence »	20
--	----

o

Desserts

Abricots de « Roussillon » rôtis, sablé à la lavande, ganache amande.	18
Citron du domaine, crémeux à la marjolaine, génoise aux écorces, légèreté et acidité du citron jaune.	18
Chocolat noir « Andoa » bio et framboise, fort et intense, où s'invite la noix de coco.	18
Framboises et Fraises Mara des bois, tout simplement.	16

Nos viandes sont d'origine française, espagnole et irlandaise.
Truffes Tuber Aestivum.
Prix Nets TTC en euros – service compris.