

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

Autour des légumes du moment, simplement crus et cuits.	30
Baudroie en médaillons poêlés, légumes primeurs fondants, dans un crémeux d'aioli.	34
Couteaux en persillade, asperges vertes de Provence, coques et amandes en vinaigrette.	36
Foie gras de canard servi chaud, morilles étuvées à la sarriette, jus réduit.	42
Homard bleu de casiers, fèves à l'huile d'olive et basilic, artichauts violets et lard de Colonnata.	46

o

Poissons

Saint-Pierre « petit bateau » au citron confit, carottes fanes, fenouil, coriandre fraîche, panisse aux graines d'anis.	44
Langoustines saisies, petits pois du potager, cardamome, fleurs de ciboulette, émulsion carapace.	46
Bar de ligne poêlé aux aromates, courgettes d'ici, ravioles à la tomate, artichauts poivrade à l'orange.	48

Viandes

Porcelet piqué de lard, pois chiches aux piments d'Espelette, légumes de printemps de notre jardin, jus safrané.	42
Agneau de lait, asperges blanches et feuilles d'ails, polenta à la pierre du Piémont, oignons nouveaux.	44
Filet de bœuf Charolais au sautoir, aubergines grillées et mozzarella, tomates séchées au romarin et olives noires.	46

o

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

o

Desserts

Fraises du pays, bavaroise au fromage blanc, sablé vanille, éclats de meringue à la verveine.	18
Citron du domaine, crèmeux à la marjolaine, génoise aux écorces, légèreté et acidité du citron jaune.	18
Chocolat lacté « Azélia » et fruits de la passion au cœur coulant, ganache onctueuse.	18
Framboises et Fraises Mara des bois, tout simplement.	16

Nos viandes sont d'origine française.
Prix Nets TTC en euros – service compris.

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Menu Signature

5 plats 105 €

4 plats 90 €

Au fil de la saison

◦

Girolles,
pâtes imprimées à la truffe.

◦

Epaule d'agneau de Sisteron,
confite et jeunes carottes.

◦

Daurade Royale,
comme une Bouillabaisse.

◦

Poulette de Bresse,
artichauts violets, abricot romarin.

◦

Cerises de Provence,
fèves Tonka et griottines.

◦

Gourmandises

Accords mets et vin (5 verres) 50 €

Plateau de fromages 15 €