

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

| | |
|---|----|
| Foie gras de canard poêlé et rouget de roche, petits pois du jardin, cébettes aux baies roses. | 36 |
| Morilles farcies d'une mousseline de volaille, truite du Haut-Var, fèves crues et cuites, consommé à la marjolaine. | 38 |
| Langoustines juste saisies, artichauts violets, petit épeautre, girolles sautées, bouillon au safran de Mr Guiraud. | 44 |
| Asperges vertes de Provence, caviar Oscière et jaune d'œuf bio. | 48 |

o

Poissons

| | |
|---|----|
| Saint-Pierre « petit bateau » sur la peau, fèves du potager aux noisettes, ravioles de crabe, bisque de galère de Méditerranée. | 48 |
| Daurade Royale en écailles de céleri, condiment braisé à la riviera, lamelles d'encornets persillés, émulsion d'ignon. | 50 |
| Bar de ligne confit aux feuilles d'ail, belles asperges blanches au miel, coques et pousses d'épinards. | 54 |

Viandes

| | |
|---|----|
| Poulette de Bresse et poulpe, le filet en ballottine et la cuisse confite, asperges sauvages et carottes mijotées, écume de lard blanc. | 44 |
| Agneau de lait en deux façons, la selle rôtie à la sarriette, verts de blettes et mûres. la côte cuite à l'huile d'olive citron, courgettes du jardinier. | 46 |
| Entrecôte de bœuf Charolais maturé, rouleaux d'aubergines, pommes soufflées et girolles, jus aux écorces d'oranges. | 48 |

o

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

o

Desserts

| | |
|---|----|
| Fraises Mara des bois, minis babas au Grand Marnier, marmelade d'agrumes. | 19 |
| Citron en textures différentes, éclats de framboises croquantes, biscuit moelleux, sorbet fenouil. | 19 |
| Rhubarbe en fines lamelles, mousse réglisse, sablé à la vanille, émulsion épicée. | 19 |
| Chocolat noir « Andoa », ganache onctueuse sur un streusel amande, glace aux fèves de Tonka. | 19 |