

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## *Entrées*

Caille fermière, agnolottino de cuisses confites et foie gras de canard, haricots verts de mon jardinier.	34
Artichauts violets et huîtres Gillardeau cuites en coquille, jus de roquette et lard de Colonnata.	36
Gambas Carabineros marinées aux agrumes, amandes fraîches, verveine et courgette grisettes de Provence.	42
Langouste de casiers en fines lamelles dans un minestrone de légumes au basilic, cerises acidulées et granité au thym.	62

o

## *Poissons*

Baudroie rôtie, tomate au safran de Mr Guiraud, gnocchis aux oignons, artichauts, et velouté de bouillabaisse.	50
Sole de petit bateau en croûte d'herbes fraîches, acras de tourteau, kumquat à l'huile d'olive et fenouil braisé.	58
Bar de ligne au foin et caviar Oscière, pommes grenailles contisées au persil, crème à l'ail et girolles clou sautées.	62

## *Viandes*

Agneau de Sisteron, côte cuite à la sarriette, ris laqué, verts de blettes et mûres, barbarjuans d'été.	46
Entrecôte de bœuf Angus, haricots coco de saison à la truffe blanche, sablé craquant et cèpes bouchon.	50
Lapin et homard bleu en deux services, râble et pince au sautoir, tomate et aubergine. cannelloni à la marjolaine et la queue rôtie.	62

o

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

o

## *Desserts*

Fruits rouges et menthe, biscuit madeleine au zeste de citron vert, coque de meringue, comme un vacherin.	19
Abricot en textures, biscuit moelleux à la pistache, mousse onctueuse à la cardamome.	19
Pêches jaunes pochées, fines feuilles au caramel, crémeux amande, glace au miel.	19
Chocolat lacté Jivara, ganache noisette, praliné noix de pécan et sorbet intense.	19

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

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## Menu Signature

5 plats 115 €

4 plats 95 €

Au fil de la saison

◦

Tomates du jardin,  
rouget de roche.

◦

Foie gras de canard,  
abricots, noisettes.

◦

Maigre de ligne,  
trompettes, courgettes.

◦

Canette des Dombes,  
carottes à l'orange.

◦

Cerises de Provence,  
cuites au safran et amandes fraîches.

◦

Gourmandises

Accords mets et vin (5 verres) 50 €

Plateau de fromages 15 €