

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## *Entrées*

- Couteaux juste saisis, paleron de bœuf braisé « 24 heures », jus court et chanterelles sautées en persillade. 34
- Ecrevisses rôties, bouillon de crevettes grises aux trompettes, copeaux d'encornets, betteraves rouges et chou. 36
- Foie gras de canard grillé servi froid, courge Butternut confite, raisin blanc et pignon. 38
- Gambas Carabineros marinées aux agrumes, amandes, verveine du domaine et courgette de Provence. 42

o

## *Poissons*

- Bar de ligne poêlé, étuvée de poireaux aux coquillages, pommes soufflées, et salicorne aux graines de sarrasin. 56
- Rouget de roche en deux services, saisi sur la peau, céleri rave à la truffe. en fines lamelles marinées, poitrine de porc laquée et girolles. 58
- Langoustines Royales en cuisson douce à l'huile d'olive, cannelloni de tourteau, chorizo et condiments craquants. 68

## Viandes

Presa Ibérique au sautoir, salsifis et panais fondant, noisettes concassées et fines lamelles de foie gras.	46
Pigeonneau rôti sur le coffre, aubergine fumée aux brindilles de thym, cuisses farcies à la tomate, vinaigrette d'abats.	50
Coucou de Rennes de Paul Renault contisée au beurre de marjolaine, agnolotti aux girolles, courge au lard blanc.	62

o

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

o

## Desserts

Marron de Collobrières en deux actes, crèmeux mascarpone et vanille bourbon. meringue craquante et glace marron Whisky.	19
Figues de Solliès crues et cuites dans un coulis de framboise à la badiane, sablé amande et marmelade de figues.	19
Mûre de saison et noix de coco, l'une en compotée et l'autre en mousse, coque de chocolat noir.	19
Chocolat grand cru Illanka 63%, ganache au combava, praliné à la cacahuète et kumquat.	19

Nos viandes sont d'origine française et espagnole.  
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

◦

Courge butternut,  
poulpe roc, câpres.

◦

Tête de veau confit,  
artichauts violets, noix fraîches.

◦

Saint-Pierre,  
navets et anchois.

◦

Canette des Dombes,  
polenta à la pierre, marron et figues.

◦

Calisson,  
glacé et fraises des bois.

◦

Gourmandises

Accords mets et vin (5 verres) 50 €

Plateau de fromages 15 €