

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

- | | |
|--|----|
| Caille fermière, agnolottino de cuisses confites et foie gras de canard, haricots verts de mon jardinier. | 36 |
| Artichauts violets et huîtres Gillardeau cuites en coquille, jus de roquette et lard de Colonnata. | 38 |
| Gambas Carabineros marinées aux agrumes, amandes fraîches, verveine et courgette grisette de Provence. | 44 |
| 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. | 58 |
| Sole de petit bateau en croûte d'herbes fraîches, acras de tourteau, kumquat à l'huile d'olive et fenouil braisé. | 60 |
| Bar de ligne au foin et caviar Oscière, pommes grenailles contisées au persil, crème à l'ail et girolles clou sautées. | 66 |

Viandes

| | |
|--|----|
| Agneau de Sisteron, côte cuite à la sarriette, ris laqué, verts de blettes et mûres, barbarjuans d'été. | 48 |
| 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

◦

Cèpes,
anguille fumée.

◦

Foie gras de canard,
abricots, noisettes.

◦

Chapon des côtes d'Agay,
tomates confites et hibiscus.

◦

Veau,
courgettes, truffes blanches.

◦

Cerises de Provence,
cuites au safran et amandes fraîches.

◦

Gourmandises

Accords mets et vin (5 verres) 50 €

Plateau de fromages 15 €

Prix Nets TTC en euros – service compris