

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'oignon.	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 « Angus », 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

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