

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

- Pistes farcis, condiments de la riviera, fèves du jardin,
poitrine de porc braisé et cerises acidulées. 34
- Foie gras de canard poêlé en persillade, parfait de volaille
corsé au Sichuan, légumes croquants et vinaigrette d'abats. 36
- Rouget de roche en deux services,
légèrement fumé, asperges de Provence, noisettes.
tronçon confit, artichauts et jus de carnassier. 39
- Langoustines Royales cuites dans l'huile d'olive citron, petits pois,
agnolotti de brousse et bouillon de cresson au gingembre. 44

°

Poissons

- Saint-Pierre contisé à la marjolaine, fenouil braisé à l'orange,
poulpe roc et émulsion d'étrille. 48
- Maigre de ligne, ravioles ouvertes à la polenta au parfum des bois,
morilles étuvées, queue de bœuf et jus corsé. 52
- Homard bleu de casier,
la queue rôtie laquée aux graines d'anis, carottes et pommes soufflées.
les pincés enroulés au lard blanc, pois gourmand et amande. 62

Vandés

Caille des Vosges rôtié sur le coffre, artichauts violets et cromesquis de cuisses, mousseline de pommes rattes et râpé de truffes.	42
Agneau de lait en deux services, la selle frottée au Pimentón de la Vera, asperges en herbes. l'épaule de 7 heures au romarin, pois chiches et courgettes.	46
Entrecôte de boeuf Angus, aubergines confites et pesto de roquette, mousseron des prés, os à moelle rôti et jus à l'échalote.	48

o

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

o

Desserts

Calisson glacé aux saveurs d'orange, marmelade de fruits rouges.	19
Fraises Mara des bois et rhubarbe confite, crémeux à l'huile d'olive, sablé amande et glace au miel.	19
Chocolat grand cru Illanka, ganache à la pistache, praliné amande, gelée de framboise.	20

Nos viandes sont d'origine Française et Irlandaise.
Nos Truffes sont aestivum.
Prix Nets TTC en euros - service compris.

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Menu Signature

5 plats 120 €

4 plats 96 €

Au fil de la saison

◦

Asperges vertes de Provence,
coquillages et noisette.

◦

Rouget de roche,
artichauts, jus de camassier.

◦

Lotte,
polenta au parfum des bois.

◦

Agneau de Lait,
côtes rôties, barbajuans.

◦

Fraises,
citron et mascarpone.

◦

Gourmandises

Accords mets et vin (5 verres) 50 €

Plateau de fromages 15 €