

# La Palmeraie

Bistro

## Entrées / Appetizers

Soupe au Pistou Tradition, Focaccia Grillée Traditional « Pistou » Soup (Local Pesto), Grilled Focaccia Bread	28.
Asperges Vertes et Blanches de Provence, Copeaux de Parmesan Green and White Asparagus from Provence, Shredded Parmesan Cheese	29.
Salade d'Artichauts Violets et Févettes du Potager, Tome de Brebis Locale Purple Artichoke Salad and Broad Beans from our Garden, Local Goat Cheese	33.
Burrata et Tartare de Tomates, Jambon de Parme Burrata from Puglia, Parma Ham, « Gressini Bread Sticks »	31.
Tian de Rougets aux Légumes Niçois Baked Red Mullet « Tian » with Confit « Niçoise »Vegetables	32.
Daurade Royale Marinée à la Sarriette Marinated Local Sea Bream, Summer Savory	35.

## Plats / Main Courses

Belle Assiette Végétarienne du Moment Selection of Local and Seasonal Vegetables	38.
Filet de Saint-Pierre rôti au Beurre de Thym, Fenouil Cru et Cuit Roasted John Dory Fillet, Local Fennel, Thyme Butter	42.
Filet de Loup de Mer Grillé, Barigoule d'Artichauts Poivrade Grilled Local Sea Bass, Artichoke Casserole from Provence	47.
Filet de Bœuf en Cocotte, Carottes Primeurs et Girolles Pan-Fried Beef Fillet, Seasonal Mushrooms and Spring Carrots	41.
Volaille Bio Rôtie, Poêlée de Pommes Nouvelles et Cébettes - <u>pour 2 pers.</u> Organic Roasted Chicken, New Potatoes and Spring Onions <u>for 2 people</u>	95.

Prix nets en Euros

# La Palmeraie

Bistro

## Pâtes & risotto / Pasta & Risotto

Linguines aux Tomates Cerises, Basilic et Pecorino Linguini Pasta with Cherry Tomatoes, Basil and Pecorino Cheese	25.
Risotto Carnaroli, Courgette de Nice et Parmesan Carnaroli Risotto, Courgettes from Nice and Parmesan Cheese	31.
Taglioni au Homard Blue Lobster Taglioni Pasta	62.

## Fromages & Desserts / Cheese & Desserts

Plateau de Fromages Régionaux French Cheeses Selection	20.
Soupe de Fraises Gariguettes à la Menthe Fraîche « Gariguettes » Strawberry Soup flavoured with Fresh Mint	18.
Fine Tarte au Citron Meringuée Thin Lemon Meringue Pie	19.
Mille-Feuille aux Fraises et Framboises « Mille-Feuille » Puff Pastry, Strawberries and Raspberries	21.
Coupe Glacée Stracciatella Home-made Stracciatella Ice Cream	21.
Le Chocolat Manjari 64% 64% Chocolate Ganache Cake, Chocolate Ice Cream	22.
Soufflé à la Brousse du Pays et Citron du Jardin Hot Brocciu Soufflé (Fresh Ewe Cheese), and Lemon from our Garden	23.

*Créatif de nature, notre Chef Alexandre Fabris propose une cuisine de terroir délicate et fine majoritairement grâce aux produits de notre Potager bio.*

*Creative by nature, chef Alexandre Fabris offers a local and seasonal cuisine, principally using the products from our organic vegetables garden.*

Prix nets en Euros



CHÂTEAU DE VALMER

★ ★ ★ ★ ★