

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## *Entrées*

- Rouget de roche en tronçon confit, artichauts violets et légumes primeurs de nos maraîchers comme un aioli. 38
- Cèpe bouchon cuit dans une pâte feuilletée au parfum des pins, tête en fines lamelles sur une croûte d'herbes fraîches. 40
- Couteaux en persillade et carpaccio de veau façon Vitello Tonnato, haricots verts de notre jardinier. 42
- Homard bleu de casier en ravioles transparentes marinées à l'huile de bergamote, courgettes, pêches et amandes fraîches. 44

## *Poissons*

- Castagnole grillée, courgettes du potager, girolles clou sautées, gnocchis aux graines de fenouil, ail et amande en velouté. 46
- Langoustines Royales cuites au sel di Colonnata, aubergines confites, os à moelle rôti, sablé à la marjolaine et truffe blanche. 62
- Turbot et caviar Oscietre en deux services, cuit sur l'arête, artichauts violets farcis et salicorne. l'ébarbe sur une feuille d'artichaut camus, sauce champagne. 72

## *Viandes*

Canette « Perle des Dombes » en deux services, rôtie sur le coffre, carottes fanes et girolles, jus à la framboise. cuisse confite puis farcie d'une mousseline, épinards et oseille.	46
Ris de veau laqué aux éclats de noisettes, pannequets à la blette, cromesquis de foie gras et abricots au romarin.	54
Selle d'agneau de Sisteron rôtie, haricots coco au citron confit, tomates de notre terre, condiments de la riviera et coques.	58
◦	
Notre sélection de fromages frais et affinés de Monique MAYER. « Saint-Rémy de Provence »	20
◦	

## *Desserts*

Soufflé à l'abricot sur un sablé, glace à la verveine fraîche du jardin.	20
Mûres en marmelade, coque de meringue, moelleux cacao, citron combava et jus de mûres frais.	20
Pêche pochée à la vanille sur un croustillant, crémeux aux agrumes, granité thym et crème glacée au poivre de Timut.	20
Chocolat grand cru Illanka 63%, praliné à la fleur de sel, ganache crémeuse à la fève Tonka, sorbet intense.	20

Nos viandes sont d'origine Française.  
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

◦

Tomates du potager,  
tartare d'algues, citron confit.

◦

Bouillabaisse,  
prise en gelée, ail et safran.

◦

Castagnole,  
gnocchis et girolles clou.

◦

Pigeonneau fermier,  
truffe blanche, artichauts.

◦

Fraises des bois,  
yaourt et pamplemousse.

◦

Gourmandises

*Accords mets et vin (5 verres) 50 €*

*Plateau de fromages 15 €*