

# La Palmeraie

Jimmy COUTEL

## *Entrées*

- Joue de bœuf et Perugia en pressé, panais fondant,  
huile de sucs, fondue de racines et amandes torréfiées. 34
- Cèpe bouchon cuit dans une pâte feuilletée au parfum des pins,  
tête en fines lamelles sur une croûte d'herbes fraîches. 40
- Huîtres Gillardeau cuites en coquille et ris de veau croustillant,  
artichauts violets et aromates juste fondus. 42
- Langoustines Royales en cuisson douce à l'huile d'olive,  
cannelloni de courge du jardin, condiments craquants. 58

°

## *Poissons*

- Rouget de roche en deux services,  
saisi sur la peau, céleri rave à la truffe,  
en fines lamelles marinées, poitrine de porc laquée et girolles. 58
- Chapon cuit aux feuilles de laurier, nos dernières tomates confites,  
poireaux grillés et jaune d'œuf confit à la sarriette. 64
- Saint-Pierre juste saisi sur la peau et caviar Baeri, navet boule d'or,  
pousses d'épinards et mousseline de pommes rattes. 68

## *Viandes*

Cochon de lait cuit sur le foin, ballotines de choux et petits légumes, cromesquis aux noix fraîches, jus aux graines de fenouil.	44
Poulette de Bresse en deux services, rôtie sur le coffre, courge Butternut et trompettes. la cuisse farcie de foie gras, raisin et noisette.	46
Agneau de Sisteron en deux services, aux olives, aubergines et citrons confits. épaule de sept heures, consommé aux champignons, ravioles ouvertes.	50

°

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

°

## *Desserts* 20

Soufflé en deux façons, au chocolat grand cru Caranoa 55 %, à la noisette et glace Illanka 63 % en chaud froid.	
Mirabelle farcie d'un praliné à la cacahuète, biscuit dacquoise, kumquat en marmelade, sorbet eau de vie.	
Fruits rouges en confit, meringue croustillante à l'orange, bergamote onctueuse et éclats de marron.	
Pomme reinette en rouleaux caramélisés, sablé craquant, parfait à la vanille, glace gingembre.	

# 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.

◦

Saint-Pierre,  
courge Butternut et trompettes.

◦

Pigeonneau fermier,  
truffe blanche, artichauts.

◦

Figues,  
cuites en feuilles de figuiers.

◦

Gourmandises

*Accords mets et vin (5 verres) 50 €*

*Plateau de fromages 15 €*