

La Palmeraie

Jimmy COUTEL

Entrées

- Rouget de roche en tronçon confit, artichauts violets et légumes primeurs de nos maraîchers comme un aïoli. 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,
avocat grillé, bœuf séché.

◦

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 €