PICOTTE
PARIS

LA CARTE

49 € MENU PICOTTE
ENTRÉE+ PLAT+ DESSERT
(PAR PERSONNE)

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

ENTRÉES

Normandie

14 € SARDINES CROUSTILLANTES, MAYO SRIRACHA, CITRON CONFIT

Sardines panée et frittes, mayonnaise au sriracha, citron confit, ciboulette, chips d'ail.

Limousin

14 € ŒUF PARFAIT, GIROLLES & TOMATE

Œuf parfait, girolles poêlées, espuma de tomate au vin blanc, tuile croustillante aux épices.

Île-de-France

14 € TARTARE DE BŒUF, RAVIGOTE, RIZ NOIR

Tartare de bœeuf, sorbet sauce ravigote, pikels d'echalottes, riz noir soufflé.

Île-de-France

14 € ROYALE DE COURGE, BRIE, TRUFFE

Royale de courge, bire cremeux, chips de tapioca à la truffe feuille de moutarde.

PLATS

Île-de-France

29 € PORC, MAIS, SAUCE GASTRIQUE

Pluma iberique marinée au paprika fumée, polenta cremeuse, beignet de mais, sauce gastrique au vinaigre balsamique.

Loire

29 € SAINT-JACQUES, FENOUIL, PANAIS, BEURRE BLANC

Saint-Jacques snakée, crôute de noisette et persil, fenouil, purée de panais, beurre blanc.

Franche-comté

29 € BUTONS DE PATATE DOUCE, CHAMPIGNON, COMTE

Bouton de patate douce, cremé de champignon de Paris, poudre de romarin, champignons sauvages poëlés au vin jaune, Comté.

PACA

33€ LA BOUILLABAISSE PICOTTE 2.0 (+5€)

Poisson rôti, gambas, moules, millefeuille de pommes de terre croustillant rouille maison, bouillon corsé de poisson de roche.

SUGGESTION DE LA CHEFFE

Un plat qui change en fonction de la saison et des envies de la Cheffe!

DESSERTS

12 € FROMAGES

Sélection de fromages de nos petits producteurs, confiture maison.

Lorraine

12 € MIRABELLE, CHOCOLAT BLANC, MIEL

Mirabelles pochées aux épices, namelaka au chocolat blanc, glace maison au miel, perles de citron et crumble miel.

Normandie

12 € POMME, CRÈME FRAÎCHE, HUILE D'OLIVE

Pomme pink lady confite, caramel au beurre salé et herbes de Provence, crème fraiche à l'huile d'olive.

PRIX SERVICE COMPRIS

PICOTTE
PARIS

MENU

49€ MENU PICOTTE (PER PERSON)
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

STARTERS

Normandy
14 € CRISPY SARDINES, SRIRACHA MAYONNAISE, PRESERVED LEMON
Deep-fried sardines, sriracha mayonnaise, preserved lemon, chives, garlic chips.

Limousin
14 € EGG "PARFAIT", GIROLLE, TOMATO FOAM
Egg "parfait", sautéed girolles mushrooms, tomato and white wine foam, clove and coriander tuile.

Île-de-France
14 € BEEF TARTARE, RAVIGOTE, BLACK RICE
Beef tartare, ravigote sorbet, schallots pikels, puffed black rice.

Île-de-France
14 € PUMPKIN, BRIE, TRUFFLE
Pumpink savoury custard, creamy brie, mustard salad, tapioca truffle chips.

MAIN COURSES

Île-de-France
29 € PORK, CORN, GASTRIQUE SAUCE
Pork marinated in smoked paprika, creamy polenta, crispy corn beignets, gastrique sauce with balsamic vinaigre.

Loire
29 € SCALLOPS, FENNEL, PARSNIP, BEURRE BLANC
Pan-fried scallops, hazelnut and parsley crust, braised fennel, parsnip purée, beurre blanc sauce.

Franche-comté
29 € SWEET POTATOES BUTTON, MUSHROOMS, COMTÉ
Sweet potatoes buttons, mushrooms cream, rosemary powder, sautéed wild mushrooms , Comté.

PACA
33€ PICOTTE BOUILLABAISSE 2.0 (+5€)
Roasted fish, prawns, mussels, crispy potatoes millefeuille, homemade garlic and saffron mayonnaise, rock fish sauce.

CHEFFE'S SUGGESTION
A dish made according to the season and the cheffe's inspiration.

DESSERTS

12 € CHEESES
Cheese selection from our farmers, homemade jam.

Lorraine
12 € MIRABELLE PLUM, WHITE CHOCOLAT, HONEY
Poached mirabelle plums, white chocolate namelaka, honey ice cream, lemon pearls & honey crumble.

Normandy
12 € APPLE , SOUR CREAM, OLIVE OIL
Confit apple, salted caramel with Provence herbs, sour cream seasoned with extra-virign olive oil.

SERVICE INCLUDED