



LA CARTE

**49 € MENU PICOTTE
(PAR PERSONNE)**
À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

PACA

LA BOUILLABAISSE PICOTTE 2.0

Poissons rôtis, pommes de terre fondantes,
rouille maison, croûtons dorés,
bouillon corsé de poissons de roche

**33€
(+5€ MENU PICOTTE)**



Retrouvez toutes
les histoires
et anecdotes
des nos recettes
à la carte !

ENTRÉES

Normandie

14 € **CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CHOU FLEUR, TRUFFE, CAPUCINE**

Carpaccio de Saint Jacques, déclinaison de chou fleur, vinaigrette à la truffe, coulis de cappucine.

Alsace

14 € **SOUPE À LA BIÈRE FAÇON PICOTTE**

Soupe parfumée à la bière rousse, déclinaison de courge butternut, praliné aux graines de courge, crème fraîche, orge.

Bourgogne

14 € **POULET "GASTON GÉRARD"**

Karagee de poulet (poulet frit à la japonaise), crème de Comté, mayonnaise au paprika.

Franche-Comté

14 € **TOAST AU MORBIER, SAPIN, SALADE DE MÂCHE**

Taost croustillant au beurre de sapin farci au Morbier, salade de mâche, condiment ail noir et Vin jaune du Jura.

PLATS

Lorraine

29 € **PORC ET TOFAILLES**

Échine de porc Duroc grillée, "tofaïlles", mousseline de patate douce, crème de lard, jus à l'ail des Incas.

Guyane

29 € **PIMENTADE DE POISSON**

Pêche du jour marinée et pochée, cuoac (semoule de manioc créole), crème d'avocat, bananes plantain frites, sauce pimentade.

Auvergne

29 € **LENTILLES DY PUY, LÉGUMES D'HIVER, NOIX**

Cannelloni de poireaux farcis aux lentilles, chips et jus de légumes, noix.

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.

Limousin

12 € **CREUSOIS, KAKI, GALANGA**

Gâteau Creusois, salade et coulis de kaki, glace galanga.

Île de France

12 € **VIENNOISERIE, CHOCOLAT, POIRE**

Poire pochée à la réglisse, "ganache au pain au chocolat", chips et espuma de croissant, sorbet poire et verveine des Antilles.



MENU

49€ MENU PICOTTE (PER PERSON)

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

PACA

PICOTTE BOUILLABAISSSE 2.0

Roasted Fish, potatoes, homemade Rouille,
croutons, rock fish sauce.

33€
(+5€ MENU PICOTTE)



Discover all the
stories
and anecdotes
behind the
menu's recipes!

STARTERS

14 € **SCALLOPS CARPACCIO, CAULIFLOWER, TRUFFLE, NASTURTIUM**
Normandy
Scallops carpaccio, cauliflower variation, truffle vinaigrette, nasturtium.

14 € **BEER SOUP PICOTTE STYLE**
Alsace
Red beer flavoured soup, variations of butternut squash, squash seeds praline, crème fraîche, barley.

14 € **CHIKEN "GASTON GÉRARD"**
Burgundy
Karagee fried chicken, Comté cheese cream, paprika mayonnaise.

14 € **GRILLED CHEESE TOAST, LAMB'S LETTUCE, FIR TREE**
Franche-Comté
Grilled Morbier cheese sandwich toasted with fir tree butter, lamb's lettuce salad, black garlic and Vin Jaune sauce.

MAIN COURSES

29 € **PORK AND "TOFAILLES"**
Lorraine
Grilled Duroc pork shoulder, "tofaillies", sweet potato mousseline, bacon cream, Inca's garlic gravy.

29 € **FISH "PIMENTADE"**
Guyane
Catch of the day marinated and poached, couac (manioc meal), avocado cream, fried banana, "pimentade" sauce.

29 € **PUY'S LENTILS, WINTER VEGETABLE, WALNUT**
Auvergne
Leek cannelloni stuffed with lentils and nuts, vegetable chips and gravy, walnuts.

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.

12 € **CREUSOIS CAKE, PERSIMMON, GALANGA**
Limousin
Hazelnuts cake, persimmon coulis and carpaccio, galanga ice-cream.

12 € **VIENNOISERIE, CHOCOLATE, PEAR**
Île de France
Pear poached with licorice, "pain au chocolat ganache", croissant's chips and foam, pear and West India verbane.