



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

ENTRÉES

- 14 €** Bretagne
ESPADON, FENOUIL, CURRY BRETON
Carpaccio d'espardon, marmelade et salade de fenouil, vinaigrette au citron et curry breton, meringue salée au curry.
- 14 €** Île-de-France
ŒUF PARFAIT, GIROLLES, AGLUES, BLEU
Œuf parfait, fricassée de girolles aux algues, crème onctueuse au bleu & croûton croustillant au nori. .
- 14 €** Réunion
CROQUETTES FAÇON ROUGAIL SAUCISSES
Cromesquis de saucisse et riz, sauce tomate épicée au gingembre, crème au curcuma, pickles de piment végétarien.
- 14 €** Champagne
CHAOURCE, AUBERGINE, SÉSAME
Tartelette croustillante, baba ganousch, mousse de Chaource, aubergine marinée, glace salée au sésame.

PLATS

- 29 €** PACA
CANARD, FIGUES, BETTERAVES
Magret de canard, mousseline de betterave au vinaigre de framboise, betterave rôtie, salade de figues, jus de viande à la feuille de figuier.
- 29 €** Pays-Basque
POISSON AU PIL PIL, ARTICHAUTS, CAMOMILLE
Pêche du jour confit à l'huile d'olive, mousseline et salade d'artichauts, chips d'ail, sauce pil pil à la camomille.
- 29 €** Auvergne
GNOCCHI, ROQUETTE, FAISSELLE, PÊCHE
Gnocchi maison, coulis de roquette, faisselle, pêche rôtie, praliné salé aux pignons de pin.
- 33€** PACA
LA BOUILLABaisse PICOTTE 2.0 (+5€)
Poisson rôti, gambas, moules, millefeuille de pomme 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.
- 12 €** PACA
FRAISE, RHUBARBE, PISTACHE
Mousse fraise-rhubarbe, rhubarbe pochée, fraises fraîches, , glace à la pistache.
- 12 €** Limousin
CLAFOUTIS AUX CERISES, GRIOTTES, POIVRE
Clafoutis aux cerises, crème mascarpone à la vanille, salade de cerises fraîches, sorbet griottes au poivre d'Asie, amarena Toschi.

PRIX SERVICE COMPRIS



MENU

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

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

STARTERS

- 14 €** Brittany
SWORDFISH, FENNEL, BRETON CURRY
Swordfish carpaccio, fennel marmalade and salad, breton curry vinaigrette, grapefruit, savoury meringues.
- 14 €** Île-de-France
EGG "PARFAIT", GIROLLE, BLUE CHEESE, SEAWEED
Girolle fricassée with seaweed, creamy blue cheese & crisp nori crouton.
- 14 €** Réunion
ROUGAIL SAUSAGES STYLE CROQUETTES
Sausage and rice cromesquis, ginger-infused spiced tomato sauce, turmeric cream, vegetarian chili pepper pickles.
- 14 €** Champagne
CHAOURCE CHEESE, AUBERGINES, SÉSAME
Crispy tartlet, baba ghanoush, Chaource mousse, marinated eggplant, and savory sesame ice cream.

MAIN COURSES

- 29 €** PACA
DUCK, FIGS, BEETROOT
Duck breast, beetroot mousseline with raspberry vinegar, roasted beetroot, fig salad, jus with fig leaves.
- 29 €** Pays Basque
PIL PIL STYLE FISH, ARTICHOKES, CHAMOMILE
Olive oil-confit catch of the day, purée and artichokes salad, garlic chips, pil pil chamomile sauce.
- 29 €** Auvergne
GNOCCHI, ARUGULA, CURD CHEESE, PEACH
Homemade gnocchi, arugula coulis, fresh faisselle cheese, roasted peach, salted pine nut praline.
- 33€** PACA
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.
- 12 €** PACA
STRAWBERRY, RHUBARB, PISTACHIO
Strawberry and rhubarb mousse, poached rhubarb, fresh strawberries, pistachio ice-cream.
- 12 €** Limousin
CHERRYS CLAFOUTIS, AMARENA & PEPPER
Cherrys clafoutis, vanilla mascarpone cream, fresh cherry salad, sour cherry sorbet infused with Asian pepper, Toschi Amarena cherries.