



## LA CARTE

**47 € MENU PICOTTE**  
À COMPOSER SELON  
VOS ENVIES



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

## ENTRÉES

- 14 €** Aquitaine  
**TALOA BASQUE, POULPE, FENOUIL, PAMPLEMOUSSE**  
Tacos à la farine de maïs, poulpe grillé, salade de fenouil au piment d'espelette, condiment au pamplemousse
- 14 €** Provence-Alpes-Côte d'Azur  
**BARBAJUAN**  
Ravioles croustillantes aux épinard, fromage frais et tomates séchées, sauce aux amandes et citron confit
- 14 €** Nord-Pas-de-Calais  
**LUCULLUS DE VALENCIENNES**  
Terrine de foie gras et boeuf fumé, gelée de frênette, pomme au genièvre, tuile aux feuilles de frêne
- 14 €** Franche-Comté  
**JAUNE D'ŒUF CONFIT, PETIT POIS, VIN JAUNE**  
Jaune d'œuf confit à la camomille, mousse et salade de petit pois, glace au vin jaune

## PLATS

- 29 €** Auvergne  
**CANETTE DE DOMBES À LA DUCHAMBAIS**  
Filet de canette cuit sur coffre, ragoût de cuisse au vin rouge, déclinaison de cime di rapa, sauce duchambais au sésame et poivre sansho
- 29 €** La Réunion  
**CARI DE POISSON**  
Pêche du jour poché aux feuilles de kaloupilé, galette de riz croustillant, cive roti, noix de coco, sauce cari
- 29 €** Auvergne  
**SÉNÉRAC, ASPERGES, NOIX DE CAJOU**  
Flan de noix de cajou, fondue de Sénérac de la Maison Severac, asperges rôties, croustillant de noix de cajou et Sénérac, pesto d'ail des ours

## 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 petit producteurs, confiture maison
- 12 €** Île-de-France  
**GATEAU MOKA**  
Crème dipolmate au liqueur de café, genoise au sucre moscovado, glace au café marocain, chocolat
- 12 €** Midi-Pyrénées  
**POUMPET**  
Mille-feuille caramélisé, mousse au citron, gel au citron noir et vanille, salade de cédrat, glace caramel au beurre salé



## MENU

### 47 € MENU PICOTTE

TO COMPOSE ACCORDING  
YOUR PREFERENCES



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

## STARTERS

- 14 € **TALOA, OCTOPUS, FENNEL, GRAPEFRUIT**  
Aquitaine  
Corn tacos, grilled octopus, fennel salad seasoned with Espelette's pepper, grapefruit seasoning
- 14 € **BARBAJUAN**  
Provence-Alpes-Côte d'Azur  
Deep-fried raviolis, stuffed with spinach, cottage cheese and dried tomatoes, almonds and citron confit
- 14 € **LUCULLUS DE VALNCIENNES**  
Nord-Pas-de-Calais  
Foie gras and smoked beef terrine, frênette gelée, geniper apple roll, ash flavoured tuiles
- 14 € **CONFIT EGG YOLK, PEAS, VIN JAUNE**  
Franche-Comté  
Egg yolk marinated in camomil olive oil, variation of peas, vin jaune ice-cream

## MAIN COURSES

- 29 € **DUCK "DUCHAMBAIS" STYLE**  
Auvergne  
Roastes duck fillet, thighs stewed in red wine, cime di rapa, "duchambais" sauce with sesame and sansho pepper
- 29 € **FISH CARI**  
La Réunion  
Kaloupilé flavoured poached fish, pan-fried rice, spring onion, spring onion, coconut, cari sauce
- 29 € **SÉNÉRAC CHEESE, ASPERGUS, CASHEW**  
Auvergne  
Cashew nut flan, Sénérac fondue from Maison Severac, roasted asparagus, cashew nut and Sénérac crumble, wild garlic pesto

### 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 € **MOCHA CAKE**  
Île-de-France  
Coffee liquor custard, moscovado sponge cake, maroccan coffee ice cream, chocolate
- 12 € **POUMPET**  
Midi-Pyrénées  
Caramelized puff-pastry, lemon mousse, black citrus and vanilla gel, citron salad, salted caramel ice cream