

ENTREES**CAGOUILLE CHARENTAISE FAÇON PICOTTE 11€**

Escargot de Bourgogne en tempura, poireaux, feuille de figuier, sauce tomatée

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ 12€

Magret de canard séché maison, navets, sauce cacahuètes

TOURTEAU ET CÉLERI RÉMOULADE 15€

Ravioles de chou-rave au tourteau, céleri rémoulade, mayonnaise raifort, mélisse

SARDINES ET CURRY BRETON 13€

Sardines au curry breton, fenouil, citron

OEUF À LA COQUE 11€

Oeuf à la coque façon Picotte, ail, zaatar, mouillettes au beurre de roquette

ASPERGES ET BEAUFORT 15€

Asperges vertes, beaufort, vin jaune et noix

PLATS**JARRET DE PORC CROUSTILLANT FAÇON CAGHUSE PICARDE 27€**

Jarret de porc croustillant, oignons, verveine, jus au vinaigre de cidre

RIS D'AGNEAU DES PYRÉNÉES 31€

Ris d'agneau rôti, petits pois, yahourt aux herbes, jus au whisky

SEICHE ET POUTARGUE DE COTIGNAC 29€

Seiche, linguine à l'encre, artichaut, poutargue de Cotignac fumée (oeufs de mullet séchés)

POISSON DU JOUR ET TXISTORRA 28€

Poisson du jour, Txistorra (saucisse basque à l'ail et au piment) de la maison Mayte, épinards, absinthe

SOUPE AU PISTOU FAÇON PICOTTE 25€

Légumes de saison, macaroni gratinés au parmesan, pistou, bouillon parfumé

DESSERTS**FROMAGES 14€**

Sélection de fromages, confiture maison

MARQUISE AU CHOCOLAT 11€

Marquise au chocolat noir, crème de Dulcey au miso, Kumquat

TARTE TATIN FAÇON PICOTTE 10€

Tarte tatin façon Picotte, crème pâtissière au foin, gel camomille et glace crème fraîche

FRAISES ET BROCCIU 12€

Fraises au coquelicot, brocciu, meringue

DINER MENU

PICOTTE
PARIS

STARTERS

SNAILS À LA CHARENTAISE PICOTTE STYLE 11€

Burgundy snail in tempura, leeks, fig leaf, tomato sauce

DRIED DUCK 12€

Homemade dried duck breast, turnips, peanut sauce

CRAB AND CELERY REMOULADE 15€

Kohlrabi ravioli with crab, celery remoulade, horseradish mayonnaise, lemon balm

SARDINES AND BRITTANY CURRY 13€

Sardines with Brittany curry, fennel, lemon

SOFT BOILED EGG 11€

Soft-boiled egg Picotte style, garlic and zaatar, toast with arugula butter

ASPARAGUS AND BEAUFORT CHEESE 15€

Green asparagus, Beaufort cheese, yellow wine, and walnuts

MAINS

PORK SHANK 27€

Crispy pork shank, onions, verbena, cider vinegar jus

LAMB SWEETBREAD 31€

Roasted lamb sweetbread, peas, herb yogurt, whiskey jus

CUTTLEFISH AND BOTTARGA 29€

Cuttlefish, linguine with ink, artichoke, smoked Cotignac bottarga (dried cured fish roe)

FISH OF THE DAY AND TXISTORRA 28€

Fish of the day, Txistorra (Basque garlic and chili sausage) from Maison Mayte, spinach, absinthe

SOUPE AU PISTOU 25€

Seasonal vegetables, macaroni gratin with parmesan, pistou, broth

DESSERTS

CHEESES 14€

Selection of cheeses, homemade jam

CHOCOLATE MARQUISE 11€

Dark chocolate marquise, Dulcey cream with miso, kumquat

TARTE TATIN PICOTTE STYLE 10€

Picotte-style Tarte Tatin, Hay-infused pastry cream, chamomile gel and crème fraîche ice cream

STRAWBERRIES AND BROCCIU 12€

Strawberries in poppy, Brocciu (Corsican goat cheese), meringue