



## 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.

Normandie

**14 € ŒUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE, OCCA DU PEROU**

Œuf Bio IGP poché, sauce hollandaise à la pistache, déclinaison d'oca du Perou, duxelle de champignons.

Nord-Pas-de-Calais

**14 € ENDIVE AU JAMBON**

Endive braisée au Marsala, jambon blanc maison, béchamel parfumée au pain d'épices, suprêmes d'orange sanguine.

Franche-Comté

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

Toast 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, "tofailles", mousseline de patate douce, crème de lard, jus à l'ail des Incas.

Pays-de-la-Loire

**29 € BOUILLETURE DE PONT-DE-CÉ**

Pêche du jour rôtie, sauce miroir au vin rouge et à la vieille prune, anguille fumée, champignons, épinards au beurre, chips de tapioca à l'oignon.

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.

Corse

**12 € CUJUELLE, AGRUMES DE CORSE, MIEL, LAVANDE CITRON**

Biscuit au vin blanc et huile d'olive, carpaccio de pomelo de Corse, mousse légère de clémentines corses rôties, infusion fraîche, glace au miel et à la lavande citronnée.

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 BOUILLABAISSE 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

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

Normandy  
**14 € POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, OCA**  
Organic IGP poached egg, pistachio hollandaise, peruvian oca variation,  
mushroom duxelles.

Nord-Pad-de-Calais  
**14 € EDIVE AND HAM GRATIN**  
Braised endive with Marsala, homemade ham, béchamel sauce flavoured with gingerbread,  
blood orange supremes.

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

## MAIN COURSES

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

Loire  
**29 € BOUILLETURE DE PONT-DE-CÉ**  
Roasted catch of the day, red wine and plump liquer, smoked eel, mushrooms,  
pan-fried spinach, onion tapioca chips.

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

### 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.

Corse  
**12 € "CUJUELLE", CITRUS FRUITS, HONEY, LAVANDER**  
White wine and olive oil biscuit, Corsican pomelo carpaccio, light mousse of roasted Corsican  
clementines, fresh infusion, honey and lemon lavender ice cream.

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