



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

ENTRÉES

- 14 €** Bretagne
ESPADON, CURRY BRETON, FENOUIL
Carpaccio d'espadon, vinaigrette aux agrumes et au curry breton, marmelade et salade de fenouil, meringue salée au curry, pamplemousse.
- 14 €** Limousin
ŒUF PARFAIT, GIROLLES & TOMATE
Œuf parfait, girolles poêlées, espuma de tomate au vin blanc, tuile croustillante aux clous de girofle et coriandre.
- 14 €** Rhône-Alpes
TÊTE DE VEAU RAVIGOTE
Tête de veau en chiffonnade, glace aux herbes & moutarde, pickles d'échalote, salade de pomme de terre.
- 14 €** Bourgogne
ROYALE DE COURGETTE, CHAROLAIS, TAGÈTE
Royale de courgette à la menthe, fines tranches de Charolais, courgette marinée, olives noires et huile de tagète.

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 €** Bretagne
RISOTTO À L'ARMORICAINE, TOURTEAU, ANGUILE FUMÉE
Risotto à la sauce armoricaine, chair de tourteau, émulsion d'anguille fumée, salade d'herbes du littoral breton.
- 29 €** PACA
TARTE BRIOCHÉE À LA TOMATE, MOZZARELLA & ROMARIN
Tarte briochée à la tomate, billes de mozzarella, romarin, gel de vinaigre balsamique et meringue au petit-lait.
- 33€** PACA
LA BOUILLABAISSÉ PICOTTE 2.0 (+5€)
Poisson rôti, gambas, moules, millefeuille de pommes 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 €** Languedoc-Roussillon
ABRICOT, GRAINE DE COURGES, CARDAMOME
Abricot du Roussillon, gel abricot, crème diplomate à la cardamome verte, granola maison, glace au praliné de graines de courge.
- 12 €** Loire
VACHERIN FRAMBOISE ET BASILIC
Meringue, Chantilly au basilic, framboise, gel au Chambord, cuir de framboise.

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, citrus vinaigrette with Breton curry, fennel marmelade and salad, savoury meringue with curry, grapefruit.
- 14 € **Limousin**
EGG "PARFAIT", GIROLLE, TOMATO FOAM
Egg "parfait", sautéed girolles mushrooms, tomato and white wine foam, clove and coriander tuile.
- 14 € **Rhône-Alpes**
CALF'S HEAD RAVIGOTE
Veal head, herb & mustard ice cream, pickled shallots & potato salad.
- 14 € **Bourgogne**
CUORGETTE, CHAROLAIS CHEESE, MARIGOLD
Mint-infused courgette savoury custard, thinly sliced Charolais cheese, marinated courgette, black olives and marigold oil.

MAIN COURSES

- 29 € **PACA**
DUCK, FIGS, BEETROOT
Duck breast, beetroot mousseline with raspberry vinegar, roasted beetroot, fig salad, jus with fig leaves.
- 29 € **Brittany**
BISQUE RISOTTO, CRAB, SMOKED EEL
Risotto with Armorica sauce, crab meat, smoked eel foam, breton coastal herb salad.
- 29 € **PACA**
TOMATO BRIOCHE, MOZZARELLA AND ROSEMARY
Tomato brioche tart, mozzarella pearls, rosemary, balsamic vinegar gel and whey meringue.
- 33€ **PACA**
PICOTTE BOUILLABAISSSE 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 € **Languedoc-Roussillon**
APRICOTS, PUMPKIN SEED, CARDAMOM
Roussillon Apricots, apricot gel, green cardamom diplomate cream, homemade granola, pumpkin seed praliné ice cream.
- 12 € **Loire**
RASPBERRY AND BASIL VACHERIN
Meringue, basil Chantilly cream, raspberries, Chambord gel.