



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, GOYAVE
Tacos à la farine de maïs, poulpe grillé, salade de fenouil au poivre maniguette, condiment à la goyave
- 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, tulle aux feuilles de frêne
- 14 €** Nouvelle Aquitaine
TOURIN À L'AIL FAÇON PICOTTE
Œuf mollet mariné au vinaigre de banyuls, compotée d'oignons, toum à la sauge, chips de pain, bouillon végétale

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 main de Buddha, 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, GUAVA**
Aquitaine
Mais tacos, grilles octopus, fennel salad seasoned with Maniguette pepper, guava 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 grans and smoked beef terrine, frênette gelée, geniper apple roll, ash flavoured tuiles
- 14 € **TOURIN SOUPE PICOTTE STYLE**
Nouvelle Aquitaine
Soft-boiled egg marinated in banyuls vinegar, brased onions, sage toum, bread chips, vegetable consommé

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, Buddha's hand salad, salted caramel ice cream