

ENTRÉES ET A PARTAGER

OEUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES 14

OEUF PARFAIT, ASPERGES RÔTIES, EN MOUSSELINE ET CRUES, ÉMULSION AU VINAIGRE DE FRAMBOISE



ROYALE DE PETIT POIS A LA FRANCAISE 11

ROYALE DE PETITS POIS À LA FRANÇAISE, CRUMBLE AUX OIGNONS, CRÉMEUX AU LARD



ARTICHAUT DE MACAU 12

ARTICHAUT DE MACAU, VINAIGRETTE NOISETTE



ÉPERLANTS FRITS, SAUCE TARTARE 13

FRITURE D'ÉPERLANTS, SAUCE TARTARE AUX ALGUES



TACOS AU SARRASIN ET ENCORNETS 12

GALETTES DE SARRASIN EN TACOS, ENCORNETS MARINÉS,
MAYONNAISE À L'ORANGE, CHOUX KALE POÊLÉ



CROMESQUIS DE CANARD 13

CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD, SAUCE BARBECUE MAISON



PLATS

CARRÉ DE COCHON FACON COLOMBO 25

CARRÉ DE COCHON EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE FAÇON COLOMBO, PURÉE D'IGNAME, LÉGUMES RÔTIS,
JUS AU BOIS D'INDE



CANETTES DES DOMBES ET FEVES 28

CANETTE DES DOMBES CUITE SUR LE COFFRE, MOUSSELINE DE FÈVES, CONDIMENT NAVET, CERFEUILLE ET
POIVRE DE TIMUT



BAR ROTI, PIL PIL BASQUE 25

BAR RÔTI, SAUCE PIL PIL BASQUE À LA CAMOMILLE, CHOUX-RAVE SAUTÉ ET CHIPS D'AIL



AILE DE RAIE MEUNIERE A LA GRENOBLOISE 27

AILE DE RAIE MEUNIÈRE, À LA GRENOBLOISE (CITRON, CÂPRES ET CROUTONS)
POMMES DE TERRE NOUVELLES



STORZAPRETTI CORSE 24

STORZAPRETTI CORSE AUX ÉPINARDS, COULIS D'ÉPINARDS À LA SAUGE, TOMATES CONFITES



PICOTTE

PARIS

CHEZ PICOTTE NOUS VOUS PROPOSONS, DE DÉCOUVRIR
OU DE REDÉCOUVRIR LES SPÉCIALITÉS DE NOS RÉGIONS,
À LA SAUCE PICOTTE !
ICI, TOUT EST FAIT MAISON, AVEC DES PRODUITS FRAIS
ET DE SAISON ! (BIEN SUR...)

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES DU PAYS 12

YORD KERC'H, CHOCOLAT, THÉ FUMÉ 11

GANACHE DE CHOCOLAT AU THÉ FUMÉ, MOUSSE TIÈDE D'AVOINE FAÇON YOD
KERC'H BRETON, MUESLI AU MIEL

FRAISIER FACON PICOTTE 13

DACQUOISE AUX AMANDES, CRÉMEUX AMANDES ET FRAISES, FRAISES FRAÎCHES,
GEL DE SHISO ROUGE

AGRUMES ET CHARTREUSE 12

CRÉMEUX CITRON VERT ET CHOCOLAT BLANC, PAMPLEMOUSSE, GEL ET GRANITÉ
À LA CHARTREUSE, MERINGUE AU CITRON

STARTERS / TO BE SHARED

PERFECT EGG, ASPARAGUS 14

PERFECT EGG, DECLINATION OF ASPARAGUS, RASPBERRY VINEGAR FOAM



PUDDING OF FRENCH PEAS 11

PUDDING OF FRENCH PEAS, ONION CRUMBLE, BACON CREAM SAUCE



MACAU ARTICHOKE 12

MACAU ARTICHOKE, HAZELNUT VINAIGRETTE



FRIED SMELTS, TATAR SAUCE 13

FRIED SMELTS, TARTAR SAUCE WITH SEAWEED



BUCKWHEAT TACOS, SQUID AND ORANGE 12

BUCKWHEAT TACOS, SQUID, ORANGE MAYONNAISE AND PAN-FRIED KALE



CROMESQUIS OF DUCK 13

CROMESQUIS OF DUCK CONFIT, HOMEMADE BARBECUE SAUCE



MAIN COURSES

PORK COLOMBO STYLE 25

RACK OF PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE LIKE A COLOMBO, YAM PURÉE, INDIAN WOOD JUICE



DOMBES DUCK AND FAVA BEANS 28

DOMBES DUCK, FAVA BEAN MOUSSELINE, TURNIP, CHERVIL AND TIMUT PEPPER CONDIMENT



SEA BASS, PIL PIL SAUCE 25

ROASTED SEA BASS, CAMOMILE PIL PIL SAUCE, ROASTED KOHLRABI CABBAGE,
GARLIC CHIPS



WING OF SKATE, GRENOBLOISE SAUCE 27

WING OF SKATE COOKED WITH HAZELNUT BUTTER AND LEMON, GRENoble SAUCE (CONFIT LEMON, CAPERS
AND CROUTONS) NEW POTATOES



CORSICAN STORZAPRETTIS 24

CORSICAN STORZAPRETTIS WITH SPINACH, SPINACH COULIS WITH SAGE, SUNDRIED TOMATOES



PICOTTE PARIS

PICOTTE PROPOSE YOU TO DO A GASTRONOMIC TOUR
OF FRANCE , COOKED WITH LOVE AND OUR SPECIAL
PICOTTE TOUCH ! OUR DISHES ARE HOMEMADE AND
PREPARED WITH FRESH AND SEASONAL PRODUCTS (OF
COURSE...)

DESSERTS

TRILOGY OF FRENCH CHEESES 12

CHOCOLATE, YOD KERC'H, SMOKED TEA 11

CHOCOLATE GANACHE WITH SMOKED TEA, WARM OAT MOUSSE YOD KERC'H
BRITTANY STYLE, MUESLI WITH HONEY

STRAWBERRY CAKE PICOTTE STYLE 13

ALMOND DACQUOISE, ALMOND AND STRAWBERRY CREAM, FRESH
STRAWBERRIES, RED SHISO GEL

CITRUS AND CHARTREUSE 12

LIME AND WHITE CHOCOLATE CREAM, GRAPEFRUIT, CHARTREUSE GEL AND
GRANITA, LEMON MERINGUE