



## MENU

### 47 € MENU PICOTTE

TO COMPOSE ACCORDING  
YOUR PREFERENCES



Discover all the  
historical stories  
and anecdotes  
behind the  
menu's recipes!

## STARTERS

Poitou Charentes  
**14 € FINES DE CLAIRE OYSTERS, WHISKY, KIWI**  
Fines de Claire oyster, scotch whisky pearls, kiwi, tarragon  
and samphire oil sauce

Provence-Alpes-Côte d'Azur  
**14 € BARBAJUAN**  
Deep-fried raviolis, stuffed with spinach, cottage cheese and  
dried tomatoes, almonds and citron confit

Nord-Pas-de-Calais  
**14 € LUCULLUS DE VALNCIENNES**  
Foie gras and smoked beef terrine, frênette gelée, geniper apple roll, ash flavoured tuiles

Nouvelle Aquitaine  
**14 € TOURIN SOUPE PICOTTE STYLE**  
Soft-boiled egg marinated in banyuls vinegar, brased onions,  
sage toum, bread chips, vegetable consommé

## MAIN COURSES

Auvergne-Rhône-Alpes  
**29 € DUCK "DUCHAMBAIS" STYLE**  
Roastes duck fillet, thigs stewed in red wine, leeks, "duchambais" sauce with sesame and sansho  
pepper

La Réunion  
**29 € FISH CARI**  
Kaloupilé flavoured poached fish, pan-fried rice, spring onion, spring onion, coconut,  
cari sauce.

Poitou-Charentes  
**29 € FARCI POITEVIN**  
Cabbage stuffed with winter vegetables, truffle vegetable's gravy,  
Jerusalem artichokes foam, mushrooms crackers

### 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

Auvergne-Rhône-Alpes  
**12 € MONT BLANC**  
Chestnut cream, lait ribot sorbet, cacao sponge cake, meringues

Midi-Pyrénées  
**12 € POUMPET**  
Caramelized puff-pastry, lemon mousse, black citrus and vanilla gel, Buddha's hand salad, salted  
caramel ice cream



## LA CARTE

**47 € MENU PICOTTE**  
À COMPOSER SELON  
VOS ENVIES



Retrouvez toutes  
les histoires  
et anecdotes  
des nos recettes  
à la carte!

## ENTRÉES

- 14 €** Poitou Charentes  
**HÎTRES FINES DE CLAIRE, WHISKY, KIWI**  
Huître Fines de Claires, perles de whisky tourbé, vierge au kiwi, estragon et salicorne
- 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 VALENCIENNE**  
Terrine de foie gras et boeuf fumé, gelée de frênette, pomme au genièvre, tuile 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 poireaux, 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 €** Poitou-Charentes  
**FARCI POITEVIN**  
Chou farci aux légumes d'hiver, demi-glace végétale à la truffe, espuma de topinambour, cracker de champignons

## 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 €** Auvergne-Rhône-Alpes  
**MONT BLANC**  
Crème de marron au beurre noisette, sorbet au lait ribot, sponge cake au cacao, meringues
- 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