



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES



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

ENTRÉES

- 14 € **SANDWICH SAINT-JACQUES, KUMQUAT, PIKELS**
Normandie
Sandwich japonais doré au corail de Saint-Jacques, crème ponzu, radis acidulés et kumquat confit.
- 14 € **ŒUF MAYO, CAVIAR, CRUDITÉES**
Île-de-France
Œuf bio dur, mayonnaise à la « Reine des Bois », brunoise de légumes printaniers et caviar Baeri Royal de la maison Kavaïari.
- 14 € **CROQUETTES FAÇON ROUGAIL SAUCISSES**
Réunion
Cromesquis de saucisse et riz, sauce tomate au gingembre, crème au curcuma et pickles de piment végétarien.
- 14 € **PANIPURI, MOUSSE DE CHEVRE, MENTHE**
Midi-Pyrénées
Street food indien farci d'une mousse légère au Rocamadour, chutney abricot, eau parfumé à la menthe et tamarin.

PLATS

- 29 € **AGNEAU CONFIT, HARICOT CHEVRIERS, JUS À LA MARJOLAINE**
Île-de-France
Pressé de confit d'agneau, haricots chevriers, pancetta, jus de rôtie à la marjolaine.
- 29 € **POISSON RÔTI, ANGUILE FUMÉ, SAUCE AU VIN ROUGE**
Pays-de-la-Loire
Pêche du jour rôtie, sauce au vin rouge et à la prune, anguille fumée, champignons, épinards au beurre.
- 29 € **CHARTREUSE D'ASPERGES, ALGUES ET AIL DES OURS**
Rhône-Alpes
Chartreuse aux asperges, radis, vinaigrette au kiwi de l'Adour, tartare de salicorne à l'ail des ours.
- 33€ **LA BOUILLABIASSE PICOTTE 2.0 (+5€)**
PACA
Poisson rôtis, gambas, moules, pommes de terre fondantes, 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 € **FRAISE, RHUBARBE, GÉRANIUM ROSAT**
PACA
Mousse fraise-rhubarbe, rhubarbe pochée, fraises fraîches, crème pâtissière à la fraise, sorbet au géranium et chips de rhubarbe.
- 12 € **TARTE AU POMME, CHOCOLAT DULCEY, FLEURS**
Picardie
Tarte sablée, crème flan au Dulcey, pomme verte, gel de sureau, fleurs, sorbet maison au fromage blanc.

PRIX SERVICE COMPRIS



MENU

**49€ MENU PICOTTE (PER PERSON)
STARTER + MAIN COURSE+ DESSERT**

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES



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

STARTERS

- 14 € **SCALLOP SANDWICH, KUMQUAT & PIKELS**
Normandy
Golden Japanese-style sandwich filled with scallop coral, ponzu cream, pickled radish and candied kumquat.
- 14 € **EGG MAYONNAISE, CAVIAR, SPRING VEGETABLES**
Île-de-France
Organic hard-boiled egg, with "Reine des Bois" mayonnaise, spring vegetable brunoise, and Baeri Royal caviar from Kaviari.
- 14 € **ROUGAIL SAUSAGES STYLE CROQUETTES**
Réunion
Sausage and rice croustis, ginger-infused tomato sauce, turmeric cream, and vegetarian chili pickles.
- 14 € **PANIPURI, GOAT CHEESE, MINT**
Midi-Pyrénées
Indian-style puffed bites filled with light Rocamadour mousse, apricot chutney, and mint-tamarind infused water.

MAIN COURSES

- 29 € **CONFIT LAMB, BEANS, MARJORAM**
Île-de-France
Confit lamb leg, beans, pancetta, marjoram gravy.
- 29 € **FISH OF THE DAY, SMOKED EEL, RED WINE SAUCE**
Loire
Today's catch roasted with smoked eel, mushrooms, buttered spinach, and a red wine and plum sauce
- 29 € **ASPARAGUS CHARTREUSE, SEAWEED AND WILD GARLIC**
Rhône-Alpes
Asparagus in chartreuse, crunchy radish, samphire tartare and kiwi dressing.
- 33€ **PICOTTE BOUILLABAISSE 2.0 (+5€)**
PACA
Roasted Fish, prawns, mussels, potatoes, homemade garlic 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 € **STRAWBERRY, RHUBARB, GERANIUM**
PACA
Strawberry and rhubarb mousse, poached rhubarb, fresh strawberries, strawberry pastry cream, geranium sorbet, and rhubarb crisps.
- 12 € **APPLE AND FLOWER TARTE**
Picardie
Shortcrust tart with Dulcey custard, green apple, elderflower gel, edible flowers, and homemade fromage blanc sorbet.