



## LA CARTE

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

À COMPOSER SELON  
VOS ENVIES

## ENTRÉES

- 14 €** Normandie  
**SARDINES CROUSTILLANTES, MAYO SATAY, CITRON CONFIT**  
Sardines panée et frites, mayonnaise au vinaigre de cidre et satay, citron confit, ciboulette, chips d'ail.
- 14 €** Limousin  
**ŒUF PARFAIT, GIROLLES & TOMATE**  
Œuf parfait, girolles poêlées, espuma de tomate au vin blanc, tuile croustillante aux épices.
- 14 €** PACA  
**AGNEAU DE SISTERON, POMME DE TERRE, PIKELS**  
Poirrine d'agneau laquée à la sauce BBQ, salade de pomme de terre, pikels d'échalotte et cornichons.
- 14 €** Bourgogne  
**ROYALE DE COURGETTE, CHAROLAIS, TAGÈTE**  
Royale de courgette, fines tranches de Charolais, courgette marinée, olives noires et huile de tagète.

## PLATS

- 29 €** Île-de-France  
**PORC, MAIS, SAUCE GASTRIQUE**  
Pluma iberique marinée au paprika fumée, polenta cremeuse, beignet de maïs, sauce gastrique au vinaigre balsamique.
- 29 €** Bretagne  
**AILE DE RAIE, HARICOT PAIMPOL, JUS IODÉ**  
Ballottine d'aile de raie & spianata piquante, cocos de Paimpol à la bisque de crevettes, spianata croustillante, jus de moules crémé.
- 29 €** Franche-comté  
**BUTONS DE PATATE DOUCE, CHAMPIGNON, COMTE**  
Bouton de patate douce, créme de champignon de Paris, poudre de romarin, champignons sauvages poêlés au vin jaune, Comté.
- 33€** PACA  
**LA BOUILLABaisse 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 €** Lorraine  
**MIRABELLE, CHOCOLAT BLANC, MIEL**  
Mirabelles pochées aux épices, namelaka au chocolat blanc, glace maison au miel, perles de citron et crumble miel.
- 12 €** Normandie  
**POMME, CRÈME FRAÎCHE, HUILE D'OLIVE**  
Pomme pink lady confite, caramel au beurre salé et herbes de Provence, crème fraîche à l'huile d'olive.

PRIX SERVICE COMPRIS



## MENU

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

TO COMPOSE ACCORDING  
YOUR PREFERENCES

## STARTERS

- 14 € **CRISPY SARDINES, SATAY MAYONNAISE, PRESERVED LEMON**  
Normandy  
Deep-fried sardines, satay and apple vinaigre mayonnaise, preserved lemon, chives, garlic chips.
- 14 € **EGG "PARFAIT", GIROLLE, TOMATO FOAM**  
Limousin  
Egg "parfait", sautéed girolles mushrooms, tomato and white wine foam, clove and coriander tuile.
- 14 € **LAMB FROM SISTERON, POTATOES, PIKEL**  
PACA  
Lamb belly caramelized with BBQ sauce, potatoes salad, scallions and pikels.
- 14 € **CUORGETTE, CHAROLAIS CHEESE, MARIGOLD**  
Bourgundy  
Mint-infused courgette savoury custard, thinly sliced Charolais cheese, marinated courgette, black olives and marigold oil.

## MAIN COURSES

- 29 € **PORK, CORN, GASTRIQUE SAUCE**  
Île-de-France  
Pork marinated in smoked paprika, creamy polenta, crispy corn beignets, gastrique sauce with balsamic vinaigre.
- 29 € **SKATE WING, PAIMPOL BEANS, MUSSELS JUS**  
Brittany  
skate wing ballotine & spicy spianata, paimpol coco beans with shrimp bisque, crispy spianata, creamy mussel jus.
- 29 € **SWEET POTATOES BUTTON, MUSHROOMS, COMTÉ**  
Franche-comté  
Sweet potatoes buttons, mushrooms cream, rosemary powder, sautéed wild mushrooms, Comté.
- 33€ **PICOTTE BOUILLABAISSSE 2.0 (+5€)**  
PACA  
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 € **MIRABELLE PLUM, WHITE CHOCOLAT, HONEY**  
Lorraine  
Poached mirabelle plums, white chocolate namelaka, honey ice cream, lemon pearls & honey crumble.
- 12 € **APPLE MILLEFEUILLE, SOUR CREAM, OLIVE OIL**  
Normandy  
Confit Pikn Lady Apple, salted caramel with Provence herbs, sour cream seasoned with extra-virgin olive oil.