



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

ENTRÉES

- 14 €** Bretagne
ESPADON, FENOUIL, CURRY BRETON
Carpaccio d'espardon, marmelade et salade de fenouil, vinaigrette au citron et curry breton, meringue salée au curry.
- 14 €** Île-de-France
ŒUF PARFAIT, GIROLLES, AIL DES OURS
Œuf parfait, fricassée de girolles aux algues, espuma à l'ail des ours & croûton croustillant au nori. .
- 14 €** Rhône-Alpes
TÊTE DE VEAU RAVIGOTE
Tête de veau en chiffonnade, glace aux herbes & moutarde, pickles d'échalote, salade de pomme de terre.
- 14 €** Île-de-France
BRIOCHE PERDUE, TOMATE, CAVIAR
Brioche feuilletée façon pain perdu, tomates cerises confites, gel de shiso rouge, caviar Beanki, câpres frites.

PLATS

- 29 €** PACA
CANARD, FIGUES, BETTERAVES
Magret de canard, mousseline de betterave au vinaigre de framboise, betterave rôtie, salade de figues, jus de viande à la feuille de figuier.
- 29 €** Pays-Basque
POISSON AU PIL PIL, ARTICHAUTS, CAMOMILLE
Pêche du jour confit à l'huile d'olive, mousseline et salade d'artichauts, chips d'ail, sauce pil pil à la camomille.
- 29 €** Auvergne
GNOCCHI, ROQUETTE, FAISSELLE, PÊCHE
Gnocchi maison, coulis de roquette, faisselle, pêche rôtie, praliné salé aux pignons de pin.
- 33€** PACA
LA BOUILLABaisse PICOTTE 2.0 (+5€)
Poisson rôti, gambas, moules, millefeuille de pomme 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 €** Langued'oc-Roussillon
ABRICOT, GRAINE DE COURGES, CARDAMOME
Abricot du Roussillon, gel abricot, crème diplomate à la cardamome verte, granola maison, galce au praliné de grains de courge.
- 12 €** Loire
VACHERIN FRAMBOISE ET BASILIC
Meringue, Chantilly au basilic, framboise, gel au Chambord, cuir framboise.

PRIX SERVICE COMPRIS



MENU

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

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

STARTERS

- 14 € **Brittany**
SWORDFISH, FENNEL, BRETON CURRY
Swordfish carpaccio, fennel marmalade and salad, breton curry vinaigrette, grapefruit, savoury meringues.
- 14 € **Île-de-France**
EGG "PARFAIT", GIROLLE, WILD GARLIC, SEAWEED
Girolle fricassée with seaweed, wild garlic foam & crisp nori crouton.
- 14 € **Rhône-Alpes**
CALF'S HEAD RAVIGOTE
Veal head, herb & mustard ice-cream, pickled shallots & potato salad.
- 14 € **Île-de-France**
FRENCH TOAST, TOMATOES, CAVIAR
Puff Pastry Brioche French Toast, Cherry Tomatoes, Red Shiso Gel, Beanki Caviar, and Fried Capers.

MAIN COURSES

- 29 € **PACA**
DUCK, FIGS, BEETROOT
Duck breast, beetroot mousseline with raspberry vinegar, roasted beetroot, fig salad, jus with fig leaves.
- 29 € **Pays Basque**
PIL PIL STYLE FISH, ARTICHOKES, CHAMOMILE
Olive oil-confit catch of the day, purée and artichokes salad, garlic chips, pil pil chamomile sauce.
- 29 € **Auvergne**
GNOCCHI, ARUGULA, CURD CHEESE, PEACH
Homemade gnocchi, arugula coulis, fresh faisselle cheese, roasted peach, salted pine nut praline.
- 33€ **PACA**
PICOTTE BOUILLABaisse 2.0 (+5€)
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 € **Langued'oc-Roussillon**
APRICOTS, PUMPKIN SEED, CARDAMOM
Roussillon Apricots, apricot gel, green cardamom diplomate cream, homemade granola, pumpkin seed praline ice cream.
- 12 € **Loire**
RASPBERRY AND BASIL VACHERIN
Meringue, basil Chantilly cream, raspberries, Chambord gel.