

10/05/22

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/DESSERT 20€

ENTRÉE/ PLAT/ DESSERT 25€

MENU DEJ DE LA SEMAINE



PICOTTE
PARIS

entrees

FLAN DE PETIT POIS, GRUÉ DE CACAO, MAGRET DE CANARD FUMÉ, RÉDUCTION DE VIANDE
sea pudding, cocoa, smoked duck breast, meat reduction

OEUF MOLLET MARINÉ AU SOJA, COULIS DE PERSIL, COPEAUX DE COMTÉ
soft-boiled egg with soy sauce and parsley, comté cheese

SASHIMI DE DORADE, VINAIGRETTE DE MANGUE, CHAYOTTE, ROQUETTE +3€
sea bream sashimi, mango vinaigrette, chayote, rocket +3€

plats

JAMBONNETTE DE POULET, COULIS D'ÉPINARDS, BEURRE NOISETTE, POÊLÉE DE PLEUROTES
chicken shank, spinach coulis, beurre noisette, oyster mushrooms

CABILLAUD RÔTI, RISOTTO DE POMME DE TERRE AU PIQUILLOS, CITRON CONFIT ET ESTRAGON +3€
roasted cod and potato risotto with candied lemon, piquillos and tarragon +3€

BOUCHÉE À LA REINE VÉGÉTARIENNE (BETTERAVES, NAVETS)
vegetarian pie (beetroot, turnips)

desserts

RHUBARBE POCHÉE À LA ROSE, SABLÉ DE BEURRE À LA CAMOMILLE, GLACE À LA CRÈME
rhubarb poached with rose, shortbread with butter and chamomile, cream ice cream

TARTELETTE CHOCOLAT, LÉGER COCO +2€
chocolate tartlet, coconut +2€

DUO DE FROMAGES
assortment of cheeses

Prix net ttc