



## LA CARTE

47 € MENU PICOTTE  
OU À LA CARTE



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

## ENTRÉES

- 14 € Poitou Charentes  
**HÛTRES 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 € Midi-Pyrénées  
**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 € Île-de-France  
**VEAU MARENGO FAÇON PICOTTE**  
Veau mariné à la tomate cuit à basse température, gratin de macaroni au parmesan, champignons sauvages, olives
- 29 € La Réunion  
**CARI DE POISSON**  
Pêche du jour au kalopilé, galette de riz croustillant, cive rôtie, 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 FAÇON PICOTTE**  
Mille-feuille caramélisé, mousse au citron, gel au citron noir et vanille, salade de main de Buddha, glace caramel au beurre salé