



LA CARTE

**48 € MENU PICOTTE
(PAR PERSONNE)**
À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

PACA

LA BOUILLABAISSE DE PICOTTE

Poisson rôti, coquillages et crustacés,
rouille, millefeuille de pommes de terre croustillant,
sauce bouillabaisse.

**33€
(+5€ MENU PICOTTE)**



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

ENTRÉES

- 14 €** Normandie
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CHOU FLEUR, TRUFFE, CAPPUCINE
carpaccio de Saint Jacques, déclinaison de chou fleur, vinaigrette à la truffe, coulis de cappucine.
- 14 €** Alsace
SOUPE À LA BIÈRE FAÇON PICOTTE
Soupe parfumée à la bière rousse, déclinaison de courge butternut, praliné aux graines de courge, crème fraîche, orge.
- 14 €** Bourgogne
POULET "GASTON GÉRARD"
Karagee de poulet (poulet frit à la japonaise), crème de Comté, mayonnaise au paprika.
- 14 €** Corse
CHÂTAIGNE DE CORSE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, SAUGE CASSIS
Crème brûlée salée à la châtaigne, fricassée de champignons sauvages, crumble de pain à la sauge cassis, flocon de Savuer du Maquis.

PLATS

- 29 €** Languedoc
AGRIADE DE SAINT-GILLES FAÇON PICOTTE
Pièce du boucher à la citronnelle, mousseline de riz aux épices rendang, pakchoï fondant au lait de coco, jus de viande au tamarin, sauce verte.
- 29 €** Guyane
PIMENTADE DE POISSON
Pêche du jour marinée et pochée, cuoac (semoule de manioc crèole), crème d'avocat, bananes plantain frites, sauce pimentade.
- 29 €** Auvergne
LENTILLES DY PUY, LÉGUMES D'HIVER, NOIX
Cannelloni de poireaux farcis aux lentilles, chips et jus de légumes, noix.

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 €** Limousin
CREUSOIS, KAKI, GALANGA
Gâteau Creusois, salade et coulis de kaki, glace galanga.
- 12 €** Île de France
VIENNOISERIE, CHOCOLAT, POIRE
Poire pochée à la réglisse, "ganache au pain au chocolat", chips et espuma de croissant, sorbet poire et verveine des Antilles.



MENU

48€ MENU PICOTTE (PER PERSON)

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

PACA

PICOTTE BOUILLABAISSSE

Roasted Fish, Shellfish and Crustaceans, Rouille,
Crispy Potato Millefeuille, Bouillabaisse sauce.

33€
(+5€ MENU PICOTTE)



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

STARTERS

14 € Normandy
SCALLOPS CARPACCIO, CAULIFLOWER, TRUFFLE, NASTURTIUM
Scallops carpaccio, cauliflower variation, truffle vinaigrette, nasturtium.

14 € Alsace
BEER SOUP PICOTTE STYLE
Red beer flavoured soup, variations of butternut squash, squash seeds praline, crème fraîche, barley.

14 € Burgundy
CHIKEN "GASTON GÉRARD"
Karagee fried chicken, Comté cheese cream, paprika mayonnaise.

14 € Corse
CORSICAN CHESTNUT, WILD MUSHROOMS, BLACKCURRANT SAGE
Savory chestnut crème brûlée, wild mushroom fricassée, blackcurrant sage bread crumble, Saveur du maquis flakes.

MAIN COURSES

29 € Languedoc
AGRIADE DE SAINT-GILLES PICOTTE STYLE
Butcher's cut with lemongrass, rice mousseline with rendang spices, tender pak choi with coconut milk, tamarind meat juice, green sauce.

29 € Guyane
FISH "PIMENTADE"
Catch of the day marinated and poached, couac (manioc meal), avocado cream, fried banana, "pimentade" sauce.

29 € Auvergne
PUY'S LENTILS, WINTER VEGETABLE, WALNUT
Leek cannelloni stuffed with lentils and nuts, vegetable chips and gravy, walnuts.

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 € Limousin
CREUSOIS CAKE, PERSIMMON, GALANGA
Hazelnuts cake, persimmon coulis and carpaccio, galanga ice-cream.

12 € Île de France
VIENNOISERIE, CHOCOLATE, PEAR
Pear poached with licorice, "pain au chocolat ganache", croissant's chips and foam, pear and West India verbane.