



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES



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

ENTRÉES

- 14 € Polynésie française
POISSON CRUE À LA NOIX DE COCO
Tartare de poisson mariné au coco, gel de citron vert, chips de coco croustillantes, carottes.
- 14 € Île-de-France
ŒUF MAYO, CAVIAR, CRUDITÉES
Œuf bio dur, mayonnaise à la « Reine des Bois », brunoise de légumes printaniers, caviar Beanki de la maison Kavaïari.
- 14 € Réunion
CROQUETTES FAÇON ROUGAIL SAUCISSES
Cromesquis de saucisse et riz, sauce tomate épicée au gingembre, crème au curcuma, pickles de piment végétarien.
- 14 € Midi-Pyrénées
PANIPURI, MOUSSE DE CHÈVRE, MENTHE
Street food indien farci d'une mousse légère au Rocamadour, chutney abricot, eau parfumé à la menthe et tamarin.

PLATS

- 29 € Île-de-France
BLANQUETTE DE VEAU
Poitrine de veau crouillante, carottes, champignons shimeji, oignons grelots glacés au beurre, sauce blanquette à la verveine.
- 29 € Aquitaine
SEICHE GRILLÉE, SAUCE BASQUAISE
Seiche à la plancha, crème d'ail, coulis de piquillos, riz noir de Camargue, jambon de bayonne croustillant.
- 29 € PACA
PETITS FARCIS PROVENÇALES
Tomate, courgette et fleur de courgette farcies au pecorino, kimchi de tomate et crème de pignons de pin.
- 33€ PACA
LA BOUILLABIASSE PICOTTE 2.0 (+5€)
Poisson rôtis, gambas, moules, millefeuille de pomme de terre croissant 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 € PACA
FRAISE, RHUBARBE, GÉRANIUM ROSAT
Mousse fraise-rhubarbe, rhubarbe pochée, fraises fraîches, crème pâtissière à la fraise, sorbet au géranium rosat et chips de rhubarbe.
- 12 € Picardie
TARTE AU POMME, CHOCOLAT DULCEY, FLEURS
Tarte sablée, crème flan au Dulcey, pomme verte, gel de sureau, fleurs, sorbet maison au fromage blanc.

PRIX SERVICE COMPRIS



MENU

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

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES



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

STARTERS

- 14 €** French Polynesia
TAHITIAN-STYLE RAW FISH
Fish tartare marinated in coconut milk, lime gel, crispy coconut chips and carrots.
- 14 €** Île-de-France
EGG MAYONNAISE, CAVIAR, SPRING VEGETABLES
Organic hard-boiled egg, with "Reine des Bois" mayonnaise, spring vegetable brunoise, and Beanki caviar from Kaviari.
- 14 €** Réunion
ROUGAIL SAUSAGES STYLE CROQUETTES
Sausage and rice croustis, ginger-infused spiced tomato sauce, turmeric cream, vegetarian chili pickles.
- 14 €** Midi-Pyrénées
PANIPURI, GOAT CHEESE, MINT
Indian-style puffed bites filled with light Rocamadour mousse, apricot chutney, mint-tamarind infused water.

MAIN COURSES

- 29 €** Île-de-France
VEAL'S "BLANQUETTE"
Crispy veal breast, carrots, shimeji mushrooms, butter-glazed pearl onions, blanquette sauce with verbena.
- 29 €** Aquitaine
GRILLED CUTTLEFISH, BASQUE-STYLE SAUCE
Plancha-grilled cuttlefish, garlic cream, piquillo peppers, Camargue black rice, crispy Bayonne ham.
- 29 €** PACA
PROVENÇAL STUFFED VEGETABLES
Tomato, zucchini and stuffed zucchini flower with pecorino, tomato kimchi and pinenut cream.
- 33€** PACA
PICOTTE BOUILLABAISSE 2.0 (+5€)
Roasted Fish, prawns, mussels, crispy potatoes millefeuille, homemade garlic and safran 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 €** PACA
STRAWBERRY, RHUBARB, GERANIUM
Strawberry and rhubarb mousse, poached rhubarb, fresh strawberries, strawberry pastry cream, geranium sorbet, and rhubarb crisps.
- 12 €** Picardie
APPLE AND FLOWER TARTE
Shortcrust tart with Dulcey custard, green apple, elderflower gel, edible flowers, and homemade fromage blanc sorbet.