



LA CARTE

47 € MENU PICOTTE
OU À LA CARTE



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

ENTREES

- Poitou Charentes
14 € HÛÎTRES FINES DE CLAIRE, WHISKY, KIWI
Huître Fines de Claires, perles de whisky tourbé, vierge au kiwi, estragon et salicorne
- Provence-Alpes-Côte d'Azur
14 € BARBAJUAN
ravioles croustillantes aux épinard, fromage frais et tomates séchées, sauce aux amandes et citron confit
- Île-de-France
14 € CANARD À L'ORANGE FAÇON PICOTTE
Magret de canard cuit basse température, butternut à l'orange, sauce bigarade au kalamansi
- Midi-Pyrénées
14 € 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

- Île-de-France
29 € VEAU MARENGO FAÇON PICOTTE
Veau mariné à la tomate cuit à basse température, gratin de macaroni au parmesan, champignons sauvages, olives
- Normandie
29 € SAINT-JACQUES, PANAIS, SAUCE AU CIDRE
Saint-Jacques poêlées, déclinaison de panais, vierge à la pomme, sauce au cidre brut
- Poitou-Charentes
29 € 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**
Selection de fromages de nos petit producteurs, confiture maison
- Auvergne-Rhône-Alpes
12 € MONT BLANC
Crème de marron au beurre noisette, sorbet au lait ribot, sponge cake au cacao, meringues
- Aquitaine
12 € POIRE À LA BORDELAISE
Poires pochées au vin chaud, canelés, crémeux au chaï thé, sorbet poire, tuile croustillantes aux épices



MENU

**47 € MENU PICOTTE
OR À LA CARTE**



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

STARTERS

- 14 €** Poitou Charentes
FINES DE CLAIRE OYSTERS, WHISKY, KIWI
Fines de Clarire oyster, scotch whisky pearls, kiwi, tarragon and samphire oil sauce
- 14 €** Provence-Alpes-Côte d'Azur
BARBAJUAN
Deep-fried raviolis, stuffed with spinach, cottage cheese and dried tomatoes, almonds and citron confit
- 14 €** Île-de-France
CANARD À L'ORANGE PICOTTE STYLE
Slow cooked duck breast, butternut & orange, kalamansi sour sauce
- 14 €** Midi-Pyrénées
TOURIN SOUPE PICOTTE STYLE
Soft-boiled egg marinated in banyuls vinegar, brased onions, sage toun, bread chips, vegetable consommé

MAIN COURSES

- 29 €** Île-de-France
"VEAU MARENGO" PICOTTE STYLE
Slow-cooked veal marinated with tomatos sauce, macaroni gratin, wild mushrooms, olives
- 29 €** Normandie
SCALLOPS, PARSNIP, CIDER
Pan-fried scallops, variation of parsnip, granny smith, cider sauce
- 29 €** Poitou-Charentes
FARCI POITEVIN
Cabbage stuffed with winter vegetables, truffle vegetable's gravy, Jerusalem artichokes foam, mushrooms crackers

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 €** Auvergne-Rhône-Alpes
MONT BLANC
Chestnut cream, lait ribot sorbet, cacao sponge cake, meringues
- 12 €** Aquitaine
BORDELAISE STYLE PEAR
Mulled wine poached pear, canelés, chai tea curd, pear sorbet and crispy spiced tuile