



LA CARTE

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

À COMPOSER SELON
VOS ENVIES

ENTRÉES

- 14 €** Normandie
SARDINES CROUSTILLANTES, MAYO SRIRACHA, CITRON CONFIT
Sardines panée et frites, mayonnaise au sriracha, citron confit, ciboulette, chips d'ail.
- 14 €** Limousin
ŒUF PARFAIT, GIROLLES & TOMATE
Œuf parfait, girolles poêlées, espuma de tomate au vin blanc, tuile croustillante aux épices.
- 14 €** Bourgogne
RAVIOLIS CROUSTILLANTS AU BŒUF, RAIFORT
Raviolis croustillants farcis au bœuf bourguignon, mousse au raifort, pikels d'echalottes.
- 14 €** Île-de-France
ROYALE DE COURGE, BRIE, TRUFFE
Royale de courge, brie creux, chips de tapioca à la truffe feuille de moutarde.

PLATS

- 29 €** Île-de-France
PORC, MAIS, SAUCE GASTRIQUE
Plum iberique marinée au paprika fumée, polenta crémeuse, beignet de maïs, sauce gastrique au vinaigre balsamique.
- 29 €** Bretagne
PÊCHE DU JOUR, HARICOT PAIMPOL, JUS IODÉ
Poisson du jour mariné au miso, cocos de Paimpol à la bisque de crevettes, jambon de Bayonne croustillant, jus de moules crémé.
- 29 €** Franche-comté
BUTONS DE PATATE DOUCE, CHAMPIGNON, COMTE
Bouton de patate douce, crème de champignon de Paris, poudre de romarin, champignons sauvages poêlés au vin jaune, Comté.
- 33€** PACA
LA BOUILLABaisse PICOTTE 2.0 (+5€)
Poisson rôti, gambas, moules, millefeuille de pommes de terre croustillant 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 €** Lorraine
MIRABELLE, CHOCOLAT BLANC, MIEL
Mirabelles pochées aux épices, namelaka au chocolat blanc, glace maison au miel, perles de citron et crumble miel.
- 12 €** Normandie
POMME, CRÈME FRAÎCHE, HUILE D'OLIVE
Pomme pink lady confite, caramel au beurre salé et herbes de Provence, crème fraîche à l'huile d'olive.

PRIX SERVICE COMPRIS



MENU

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

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES

STARTERS

- 14 € **CRISPY SARDINES, SRIRACHA MAYONNAISE, PRESERVED LEMON**
Normandy
Deep-fried sardines, sriracha mayonnaise, preserved lemon, chives, garlic chips.
- 14 € **EGG "PARFAIT", GIROLLE, TOMATO FOAM**
Limousin
Egg "parfait", sautéed girolles mushrooms, tomato and white wine foam, clove and coriander tuile.
- 14 € **CRISPY RAVIOLI, HORSERADISH, PIKELS**
Bourgundy
Crispy ravioli stuffed with bœuf bourguignon, horseradish foam, schallots pikels.
- 14 € **PUMPKIN, BRIE, TRUFFLE**
Île-de-France
Pumpkin savoury custard, creamy brie, mustard salad, tapioca truffle chips.

MAIN COURSES

- 29 € **PORK, CORN, GASTRIQUE SAUCE**
Île-de-France
Pork marinated in smoked paprika, creamy polenta, crispy corn beignets, gastrique sauce with balsamic vinaigre.
- 29 € **CATCH OF THE DAY, PAIMPOL BEANS, MUSSELS JUS**
Brittany
Catch of the day marinated with miso, paimpol coco beans with shrimp bisque, crispy ham, creamy mussel jus.
- 29 € **SWEET POTATOES BUTTON, MUSHROOMS, COMTÉ**
Franche-comté
Sweet potatoes buttons, mushrooms cream, rosemary powder, sautéed wild mushrooms, Comté.
- 33€ **PICOTTE BOUILLABAISSSE 2.0 (+5€)**
PACA
Roasted fish, prawns, mussels, crispy potatoes millefeuille, homemade garlic and saffron 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 € **MIRABELLE PLUM, WHITE CHOCOLAT, HONEY**
Lorraine
Poached mirabelle plums, white chocolate namelaka, honey ice cream, lemon pearls & honey crumble.
- 12 € **APPLE MILLEFEUILLE, SOUR CREAM, OLIVE OIL**
Normandy
Confit Pikn Lady Apple, salted caramel with Provence herbs, sour cream seasoned with extra-virgin olive oil.