



LA CARTE

47 € MENU PICOTTE
À COMPOSER SELON
VOS ENVIES



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

ENTRÉES

- 14 €** Aquitaine
TALOA BASQUE, POULPE, FENOUIL, PAMPLEMOUSSE
Tacos à la farine de maïs, poulpe grillé, salade de fenouil au piment d'espelette, condiment au pamplemousse.
- 14 €** Langue'doc-Roussillon
RIZ DE CAMARGUE, CHORIZO, BURRATA
Riso "al salto" au safran, chorizo croustillant, burrata, salade d'artichauts, condiment dirty Martini.
- 14 €** Île-de-France
TARTARE DE BŒUF, RAIFORT, CERISES, RADIS
Tartare de bœuf au couteaux assaisonné au raifort, brioche croustillante, ketchup de cerises, cerises Rainier Napoléon, salade de radis.
- 14 €** Franche-Comté
JAUNE D'ŒUF CONFIT, PETIT POIS, VIN JAUNE
Jaune d'œuf confit à la camomille, mousse et salade de petit pois, glace au vin jaune.

PLATS

- 29 €** Centre
POULET DU GÂTINAIS, COURGETTE, PISTACHE, CITRON
Poulet du Gâtinais en trois service, purée de courgette à la pistache, courgettes violons rôtis, sauce crème au citron.
- 29 €** Bretagne
MAQUEREAU, FARZ BRETON, CONCOMBRE
Tataki de maquereau, ajoblanco, pikels et salade de concombre, farz breton (emietté de semoulé de sarrasin), sobacha, perle d'hareng fumée.
- 29 €** Auvergne
TARTE TATIN DE TOMATES ET OIGNONS, PETIT LAIT, HERBES DE PROVENCES
Tarte tatin de tomate et oignon, crème de basilic, emulsion de petit lait, salade d'herbes de provences, celeri croquante, chips d'oignons.

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 €** Rhône-Alpes
NECTARINES, ALOE VERA ET PRALINE ROSE
Crème et salade de pêche, financier au praline rose, emulsion et sorbet à l'aloë vera.
- 12 €** Rhône-Alpes
VACHERIN À LA FRAISE
Bavarois à la fraise et coco, meringue à la menthe, salade de fraises aux fleurs, sorbet coco et menthe.



MENU

47 € MENU PICOTTE

TO COMPOSE ACCORDING
YOUR PREFERENCES



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

STARTERS

- 14 €** Aquitaine
TALOA, OCTOPUS, FENNEL, GRAPEFRUIT
Corn tacos, grilled octopus, fennel salad seasoned with Espelette's pepper, grapefruit seasoning.
- 14 €** Languedoc-Roussillon
RICE OF CAMARGUE, CHORIZO, BURRATA
Crispy safran risotto, chorizo, burrata, artichokes salad, dirty Martini dressing.
- 14 €** Île-de-France
BEEF TARTARE, HORSEADISH, CHERRYS, RADISH
Beef tartare seasoned with horseadish, crunchy brioche, cherry's ketchup, fresh cherries, radish salad.
- 14 €** Franche-Comté
CONFIT EGG YOLK, PEAS, VIN JAUNE
Egg yolk marinated in camomil olive oil, variation of peas, vin jaune ice-cream.

MAIN COURSES

- 29 €** Centre
CHICKEN FROM GÂTINAIS, ZUCCHINI, PISTACHIO, LEMON
Chicken from gâtinais in three services, zucchini and pistachio puré, roasted zucchini, creamed lemon sauce.
- 29 €** Brittany
MACKEREL, BRITTANY FARZ, CUCUMBER
Mackerel tataki, ajoblanco, pikels and cucumber salad, brittany farz (buckwheat crumbled pudding), sobacha, smoked herring pearls.
- 29 €** Auvergne
TOMATOES AND ONIONS TARTE TATIN, WHEY, HERBS OF PROVENCE
Tomatoes and onions tarte tatin, basil cream, whey foam, herbs of Provence salad, crunchy celeri, crispy onions.

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 €** Rhône-Alpes
PEACH, ALOE VERA, PINK PRALINE
Peach salad and custard, pink praline financier, aloe vera foam and sorbet.
- 12 €** Rhône-Alpes
STRAWBERRY VACHERIN
Bavarian cream with strawberry, minth meringue, flower and strawberry salad, coconuts and minth sorbet.