



## LA CARTE

€ 45 MENU PICOTTE  
OU À LA CARTE

## ENTREES

- € 14 **HUÎTRES FINES DE CLAIRE, WHISKY, KIWI**  
Huître Fines de Claires, perles de whisky tourbé, vierge au kiwi, estragon et salicorne
- € 14 **HARICOT TARBAIS, CHOUX, CACAHUËTES**  
Déclinaison de haricot Tarbais, bouillon aux choux et shitake, espuma à la cacahuète
- € 14 **CANARD À L'ORANGE FAÇON PICOTTE**  
Magret de canard cuit basse température, butternut à l'orange, sauce bigarade au kalamansi
- € 14 **ŒUF PARFAIT, BRIE DE MEAUX ET TRUFFE**  
Œuf parfait, crème de Brie, émulsion truffée, Brie noir rapé, sarrasin, condiment ail noir

## PLATS

- € 29 **NOIR DE BIGORRE, POUNTI AUVERGNATE ET PRUNES**  
Noir de Bigorre cuit basse température, cake auvergnat, déclinaison de prunes, jus corsé au sirop d'érable
- € 29 **BOUILLABAISSÉ FAÇON PICOTTE**  
Poisson du jour, soupe corsée de poisson, mille-feuille de pommes de terre croustillant, fruits de mer, rouille
- € 29 **RAVIOLES DU ROYANS**  
Ravioles du Royans maison, farce au comté et persil, espuma à l'oseille, champignons et shiso vert

### SUGGESTION DE LA CHEFFE

Un plat qui change en fonction de la saison et des envies de la Cheffe!



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

## DESSERTS

- € 12 **FROMAGES**  
Sélection de fromages de nos petits producteurs, confiture maison
- € 12 **RAISIN ET CRÉMANT D'ALSACE**  
Raisins, Namelaka à la vanille, biscuit moelleux aux noix et crémant d'Alsace
- € 12 **POIRE À LA BORDELAISE**  
Poures pochées au vin chaud, canelés, crémeux au chaï thé, sorbet poire, tuile croustillantes aux épices



## MENU

€ 45 MENU PICOTTE  
OR À LA CARTE

## STARTERS

- € 14 **FINES DE CLAIRE OYSTERS, WHISKY, KIWI**  
Fines de Claire oyster, scotch whisky pearls, kiwi, tarragon and samphire oil sauce
- € 14 **HARICOT TARBAIS, CABBAGE, PEANUTS**  
Variation of Tarbais beans, cabbage and shitake mushrooms stock, peanuts mousse
- € 14 **CANARD À L'ORANGE PICOTTE STYLE**  
Slow cooked duck breast, butternut & orange, kalamansi sour sauce
- € 14 **ŒUF "PARFAIT", BRIE DE MEAUX AND TRUFFLE**  
«parfait» egg, brie cheese cream, truffle foam, grated Brie noir, buckwheat, black garlic sauce

## MAIN COURSES

- € 29 **NOIR DE BIGORRE, POUNTI AND PLUMS**  
Noir de Bigorre's pork low-temperature cooked, auvergnate cake, variation of plumps, maple syrup gravy
- € 29 **BOUILLABAISSÉ PICOTTE STYLE**  
Fish of the day, potatoes mille-feuille, fish soup, seafood, garlic mayonnaise
- € 29 **RAVIOLES DU ROYANS**  
Homemade pasta, stuffed with comté cheese and parsil, sorrel mousse, mushrooms and green shiso

### CHEFFE'S SUGGESTION

A dish made according to the season and the cheffe's inspiration



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

## DESSERTS

- € 12 **CHEESES**  
Cheese selection from our farmers, homemade jam
- € 12 **GRAPE AND CRÉMANT D'ALSACE**  
Grapes, vanilla Namelaka, moist and fudgy nuts cake, sparkling wine from Alsace
- € 12 **BORDELAISE STYLE PEAR**  
Mulled wine poached pear, canelés, chai tea curd, pear sorbet and crispy spiced tuile