

ENTRÉES

FOIE GRAS, BRIOCHE & COINGS	15€
Brioche croustillante, foie gras, chutney et condiment au coing de Cotignac!	
MOULES, SAUCE HOLLANDAISE PASTIS ET ORGEAT	11€
Moules, sauce hollandaise au pastis et orgeat, gel à l'eau de moules et safran	
RAVIOLIS CROUSTILLANTS, SAUCE CHIMICHURRI FUMÉE	11€
Ravioli croustillant aux blettes, brousse de brebis, raisins secs, pignons de pin, citron confit et sauce chimichurri fumée	
MANTEAU DE FOURRURE, ANETH	12€
Carpaccio de betteraves, pommes Granny Smith, harengs fumé & siphon aneth	

PLATS

POISSON DU JOUR, HARICOTS BLANCS, FENOUILS	25€
Poisson du jour, mousseline de haricots blancs, condiment tomates séchées, tomates confites, sauce fenouils, câpres & cornichons	
DAUBE PROVENÇALE FAÇON PICOTTE	25€
Paleron de bœuf braisé, purée de pommes de terre à l'huile fumée, zeste d'orange, condiment aux oignons caramélisés et jus de vin rouge réduit	
POLENTA, CHAMPIGNONS PERSILLÉS, JAUNE D'OEUF CONFIT	24€
Espuma de polenta, champignons poêlés en persillade, pickles de champignons, jaune d'oeuf confit, croûtons	
PINTADE, ARTICHAUT, FOIN DE LA CRAU	27€
Suprême de pintade, mousseline d'artichaut, sauce poulette au foin de la Crau, pistache et citron confit	
LOTTE À L'ARMORICAINE (PLAT DU JOUR)	30€
Lotte à l'armoricaine, bique de homard, pâtes fraîches maison, gremolata	

DESSERT

FROMAGES	13€
Sélection de fromages, confiture maison	
MÎRES, NAMELAKA & HONEYCOMB	10€
Coulis & crémeux à la mûre fraîche, namelaka honeycomb, huile de feuilles de figuier et perles de mûres	
PARIS-COTI	11€
Chou maison, crème praliné à la noisette, pralin pignon de pin & sucre glace	
PIM'S À L'ORANGE FAÇON PICOTTE	9€
Ganache chocolat noir, madeleine à la clémentine, fruits aux chocolats noir, gel clémentine	

STARTERS

FOIE GRAS, BRIOCHE & QUINCES	15€
Crispy brioche, foie gras, chutney and quince condiment	
MUSSELS, PASTIS AND ORGEAT HOLLANDAISE SAUCE	11€
Mussels, hollandaise sauce with pastis and orgeat, mussel and saffron gel	
CRISPY RAVIOLIS, SMOKED CHIMICHURRI SAUCE	11€
Crispy chard raviolis, ewe's milk brousse cheese, raisins, pine nuts, confit lemon, and smoked chimichurri sauce	
MANTEAU DE FOURRURE, DILL	12€
Beetroots carpaccio, apple Granny Smith, herrings, dill siphon	

MAIN

FISH OF THE DAY, WHITE BEANS, FENNELS	25€
Fish of the day, white bean mousseline, condiment dried tomatoes, candied tomatoes, fennel sauce, capers & pickles	
PROVENÇALES BEEF STEW PICOTTE STYLE	25€
Braised beef chuck, smoked olive oil mashed potatoes, orange zest, caramelized onion condiment, and reduced red wine jus	
POLENTA, MUSHROOMS, CANDIED EGG YOLK	24€
Espuma of polenta, mushrooms in persillade, pickles of mushrooms, candied egg yolk, croutons	
GUINEA FOWL, ARTICHOKE, HAY FROM PROVENCE	27€
Guinea fowl supreme, artichoke mousseline, hay-infused poulette sauce, pistachio, and confit lemon	
MONKFISH IN ARMORICAINE WAY (MAIN OF THE DAY)	30€
Monkfish in armoricaine way, lobster bisque, homemade pasta, gremolata	

DESSERT

CHEESES	13€
Cheese selection, homemade jam	
BLACKBERRIES, NAMELAKA, HONEY/COMB	10€
Blackberries cream and coulis, namelaka, honeycomb, leaf fig oil and pearl blackberries	
PARIS-COTI	11€
Homemade chou, hazelnut praline cream, pine nuts, icing sugar	
PICOTTE STYLE ORANGE PIN'S	9€
Dark chocolate ganache, madeleine with clementine, fruits with black chocolates, clementine gel	