

LA CARTE

MENU CIGALE GANG 44€

Entrée / plat / dessert

ou "à la carte"

ENTRÉES

GYOZA FOIE GRAS, CHAMPIGNONS ET NOISETTE

14€

Gyoza maison au foie gras poêlé, champignons et noisettes, jus de champignon et chutney kumquat

TARTARE DE GAMBAS

14€

Tartare de gambas, pickles de carottes et céleri, bisque crémée, sorbet maison à la livèche

POIREAUX, JAUNE D'OEUF ET AGRUMES

14€

Poireaux en croute de sel, crémeux de jaune d'oeuf, vinaigrette aux agrumes, espuma poireaux

PÂTÉ EN CROÛTE

14€

Pâté en croûte maison de veau & foie gras, estragon et citron confit, relish de pimiento del padron, soubise fumée.

PLATS

POISSON DU JOUR, ARTICHAUT, LARD, POUTARGUE

29€

Poisson du jour, artichauts en barigoule, purée d'artichauts, sabayon au lard et poutargue

AGNEAU, PETITS POIS ET MENTHE

29€

Agneau effiloché, déclinaison de petits pois, sauce béarnaise à la menthe, jus réduit

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE, FETA ET CITRON CONFIT

29€

Gnocchis de patate douce, coulis d'épinards au beurre noisette, feta, citron confit et praliné aux olives

SUGGESTION DU CHEF

Un plat qui change en fonction des envies du chef !

DESSERT

FROMAGES

12€

Sélection de fromages, confiture maison

POMME ANETH

12€

Crémeux pomme verte, guimauves glacées à la liqueur de pomme, meringue et sorbet maison pomme et aneth

CITRON, ORANGE ET LIMONCELLO

12€

Biscuit au citron, crémeux à l'orange et à la fleur d'oranger, gel acidulé au limoncello

CHOCOLAT WHISKY

12€

Gâteau chocolat, ganache chocolat noir et Whisky, glace au Whisky et dulcey Miso

PICOTTE
PROVENCE

LA CARTE

MENU CIGALE GANG 44€

Starter / Main / Dessert

or "à la carte"

STARTERS

FOIE GRAS, MUSHROOM AND HAZELNUT GYOZA 14€

Homemade gyoza with pan-fried foie gras, mushrooms and hazelnuts, kumquat chutney

PRAWN TARTAR 14€

Prawn tartare, pickles, creamy bisque, lovage sorbet

LEEK, EGG YOLK AND CITRUS 14€

Leeks in a salt crust, creamy with egg yolk, citrus vinaigrette, leek espuma

PÂTÉ EN CROÛTE 14€

Homemade veal & foie gras pâté en croûte, tarragon and preserved lemon, pimienta del padron relish, smoked soubise.

MAIN

FISH OF THE DAY, ARTICHOKES, BACON AND BOTTARGA 29€

Fish of the day, barigoule-style artichokes, artichoke purée, bacon sabayon, and bottarga

LAMB, PEAS AND MINT 29€

Shredded lamb, variation of peas, mint béarnaise sauce, reduced jus

SWEET POTATO GNOCCHIS, FETA AND CANDIED LEMON 29€

Sweet potato gnocchi, spinach coulis with brown butter, feta and candied lemon, olive praliné

CHEF'S SUGGESTION

A dish that change according to the chef's wishes !

DESSERT

CHEESES 12€

Cheese selection, homemade jam

APPLE & DILL 12€

Creamy green apple, liqueur-glazed marshmallows apple, meringue and homemade apple and dill sorbet

LEMON, ORANGE AND LIMONCELLO 12€

Lemon biscuit, creamy with orange and orange blossom, sour gel with limoncello

WHISKY & CHOCOLATE 12€

Chocolate cake, dark chocolate ganache and Whisky, Whisky ice cream and Miso dulce

PICOTTE
PROVENCE