La carte déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉES — STARTERS

Ravioles ricotta & coing, coulis d'épinards au beurre noisette, tapenade, petits croûtons, zeste de citron — **12 €**

Ricotta & quince ravioles, spinach coulis with brown butter, tapenade, croutons, lemon zest

Sardines croustillantes, sauce tartare relevée au satay — **10 €**

Crispy sardines, tartare sauce with a satay kick

Tacos de maïs frits, confit de canard, sauce gribiche, pickles d'oignons rouges — **11 €**

Fried corn tacos, duck confit, gribiche sauce, pickled red onions

PLATS — MAINS

Gnocchis de pommes de terre, crème d'Ossau-Iraty, chutney de coing, pesto d'oseille, noisettes torréfiées — **22 €**

Potato gnocchi, Ossau-Iraty cheese cream, quince chutney, sorrel pesto, toasted hazelnuts

Côtelettes de cochon panées, pleurotes snackées en persillade, pickles de graines de moutarde, purée de pommes de terre, jus réduit — **24 €**

Breaded pork chops, seared oyster mushrooms with persillade, pickled mustard seeds, mashed potatoes, reduced jus

Filet de truite mi-cuit, purée de panais, hollandaise, chips de panais, œufs de truite — **23 €**

Half-cooked trout fillet, parsnip purée, hollandaise, parsnip crisps, trout roe

DESSERTS — DESSERTS

Banana split revisité, glace au fromage blanc, chocolat, cacahuètes — **9 €**

Banana split, our way: fromage blanc ice cream, chocolate, peanuts

Canelés, crémeux vanille, gel à l'amaretto — **10 €**

Canelés, vanilla crémeux, amaretto gel

PICOTTE
PROVENCE