



André Pic

MENU ANDRÉ

49 €

ENTRÉES au choix

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE
GRATINÉS AU COMTÉ
asperges blanches et persillade à l'ail des ours

LE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
gelée d'escabèche,
vinaigrette aux agrumes

PLATS au choix

LE ROUGET GRONDIN
pommes de terre boulangères, sauce matelote

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
laitue braisée au lard, jus à la marjolaine

DESSERTS au choix

LA PAVLOVA AUX AGRUMES
D'ÉTIENNE SCHALLER
crème légère vanillée,
meringue parfumée à la baie de Sil Timur

LA TARTELETTE AU CHOCOLAT
ORIGINE BELIZE
caramel au beurre salé,
cardamome noire

À LA CARTE

ENTRÉES

LES ASPERGES VERTES DE LA RÉGION
mimosa d'œuf et noix, lard paysan grillé,
mayonnaise à l'ail noir

26 €

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE
GRATINÉS AU COMTÉ
asperges blanches et persillade à l'ail des ours

20 €

LE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
gelée d'escabèche et vinaigrette aux agrumes

22 €

LE POULPE GRILLÉ
houmous, paprika fumé et coriandre,
pois chiches croustillants et grenade

26 €

LA MOSAÏQUE DE ROUGET ET FOIE GRAS
gelée de bouillabaisse
*Dans les années 70, Jacques Pic était parmi
les premiers à associer la terre et la mer.
Anne-Sophie Pic l'a réinventée en ajoutant
la gelée de bouillabaisse.*

29 €

PLATS

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
laitue braisée au lard, jus à la marjolaine

28 €

LE MAGRET DE CANARD
du Domaine de Limagne,
cèleri rave rôti, chou kale et poire,
jus de canard acidulé

32 €

LE COQUELET EN CRAPAUDINE
À PARTAGER
croûte à l'estragon et sauce à la diable

64 €

LA PORCHETTA
roulée, menthe, romarin, citron,
purée de chou-fleur fumée, jus de cochon

28 €

LA CÔTE DE BŒUF 100 gr pour 14 €
maturée et grillée, pommes Dauphine au comté,
sauce béarnaise
(entre 800 gr et 1,2 kg pour 2 minimum)

LE ROUGET GRONDIN
pommes de terre boulangères, sauce matelote

28 €

LES NOIX DE SAINT-JACQUES
panais en mousseline et croustillants,
topinambour rôti, fumet de barbes
à la fève de tonka

28 €

LE DOS DE CABILLAUD
snacké, vichyssoise, pomme de terre
croustillante et lard fermier

33 €

LE BOUDIN RICHELIEU
champignons des Frères Hensens,
sauce nantua, riz aux vermicelles

28 €

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
confiture du moment

14 €

LA FAISSELLE
aux herbes du jardin

10 €

DESSERTS

LA PAVLOVA AUX AGRUMES
D'ÉTIENNE SCHALLER
crème légère vanillée,
meringue parfumée à la baie de Sil Timur

15 €

LE BABA AU RHUM BAROKO
chantilly à la vanille de Madagascar
et zestes de citron vert

16 €

LE SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE
Le dessert imaginé par Jacques Pic.
*Un parfait glacé très vaporeux,
à la fois voluptueux et aérien, dans lequel
le Grand-Marnier sublime l'agrumes.*

15 €

LA TARTELETTE AU CHOCOLAT
ORIGINE BELIZE
caramel au beurre salé,
cardamome noire

15 €

LA TATIN AUX POMMES ROYAL GALA
À PARTAGER
feuilletage caramélisé et crème d'Isigny

26 €

LE CIGARE © ANDRÉ
au chocolat d'Équateur vieilli en tonneau,
glace au whisky du Vercors et praliné
aux amandes d'Hervé Lauzier

17 €

MENU ENFANT 28 €

Plat : La cuisse de volaille ou Le filet de poisson accompagné de frites maison et de salade - Dessert : La sélection de glaces et sorbets maison ou La tartelette au chocolat origine Belize

HORAIRES D'OUVERTURE : Déjeuner : Lundi au vendredi, de 12h00 à 13h30 – Samedi et dimanche, de 12h00 à 14h15 - Dîner : Dimanche au jeudi, de 19h00 à 20h30 – Vendredi et samedi, de 19h00 à 21h15

INFORMATIONS : Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes et poissons sont d'origine France. Nous tenons à votre disposition un livret pour toute information relative aux allergènes.