



Menu Saint Valentin 65€  
accord mets et vins 35€  
Verre de 6 cl pour chaque plat  
*Sélection du sommelier*

Entrée au choix

Huitres de Saint Vast, gelée de champagne, caviar de hareng fumé et citron  
caviar

ou

Foie gras de canard, gelée de framboise, tourte toastée

Poisson

Coquilles Saint Jacques, purée de choux fleurs à la vanille,  
crème de haddock juste prise, pomme granny cristallisée

Viande

Magret de canard, coulis de betteraves rôties déglacée au vin rouge,  
carotte et radicchio

Dessert au choix

Tarte chocolat caramel, glace vanille

ou

Tartare d'ananas, sablé au citron, mousse noix de coco

Chef de Cuisine : Charles Domet

Prix nets en €, service compris, Allergènes, nous consulter

Instagram : @simone\_le\_resto

Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, Amex

# SIMONE, LE RESTO...

Menu Saint Valentin 65€  
Wine pairing 35€  
Glass of 60 ml for each dish  
*Sélection du sommelier*

Starter of your choice

Oysters from Saint Vasst, champagne jelly, smoked fish caviar and  
lemon caviar

or

Duck liver Foie gras, raspberry jelly, toasted fermented bread

Fish

Coquilles Saint Jacques, coliflower and vanilla purée, haddock sauce,  
crystalized apple

Viande

Duck magret, beetroots and red wine sauce, roasted carotts, radicchio

Dessert of your choice

Chocolate and caramel tart, vanilla ice cream

or

Pineapple tartar, lemon shortbread, coconut mousse

Chef de Cuisine : Charles Domet

Nets prices in € , Allergies ask waiter

Instagram : @simone\_le\_resto

Payment by : Cash, Credit card, Amex