



Carte Déjeuner

Menu Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21€

Menu Entrée / Plat / Dessert 25€

Entrées

Assiette de jambon Serrano 24 mois

Rillettes de poisson (voir serveur)

Foie gras de canard, gel oignons, tourte toastée +5€

Velouté de cresson, parmesan rapé

Plats

Cabillaud Skreï, riz pilaf, sauce vin blanc, huile de persil

Basse côte d'Aubrac, pommes risolées, sauce béarnaise +2€

Boudin basque au piment d'espelette, purée de carottes, pickles

Fromages

Tomme de Brebis, confiture de cerises

Gouda à la truffe

Comté vieille réserve, verre de savagnin 4cl +5€

ou

Desserts

Riz au lait, caramel au beurre salé

Agrumes, sirop aux zestes, glace verveine +1€

Boule de glace noisette, café espresso, liqueur frangelico +5€

–

–

Chef de Cuisine : Charles Domet

Prix nets, service compris , Allergènes, nous consulter

Instagram : @simone_le_resto

Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, Amex, Swile



Lunch Menu

Menu Starter / Main or main / Dessert 21€

Menu Starter / Main / Dessert 25€

Starters

Plate of Serrano 24 months

Fish rilette (see waiter)

Duck liver Foie gras, onions jelly, toasted rustic bread +5€

Watercress veloué, ground parmesan

Mains

Norwegian Codfish, rice, white wine sauce, parsley oil

Aubrac beef, roasted potatoes, béarnaise sauce +2€

Basque country black pudding, carrots purée, pickles

Cheeses

Sheep milk tomme, cheery jam

Black truffle gouda

Old reserve comté, glass of savagnin 4cl +5€

or

Desserts

Rice pudding, salted butter caramel

Citrus, zest syrop, vervea ice cream +1€

Scoop of hazelnut icecream, espresso coffee, frangelico liquor +5€

Chef de Cuisine : Charles Domet

Prix nets, service compris , Allergènes, nous consulter

Instagram : @simone_le_resto

Payment by : Cash, credit card or Amex