



Menu du soir (voir serveur) 42€
Menu avec l'accord mets et vins 60€
Verre de 6 cl pour chaque plat
Sélection du sommelier

La Carte

Entrées :

Foie gras de Canard, poivron, gel framboise xéres, tourte toastée	20
Carottes fanes rôties au parmesan, romesco, pralin, salsa verte <i>végé</i>	16
Oeuf bio, jambon blanc, chips emmental, mousse de pommes de terre	15
Saint Jacques, choux-fleurs vanille, crème prise haddock, pomme crystal	22

Plats :

Belle Gambas marinée, pates riso, piment doux, mayonnaise coriandre	29
Magret de Canard, polenta, carotte, coulis de betterave au vin rouge	29
Boudin basque au piment d'espelette, purée de carottes, pickles	19
Navet Daïkon rôti à l'ail, champignons boutons, jus de légumes <i>végé</i>	24

Fromages :

Tomme de Brebis, confiture de cerises	9
Gouda à la truffe	10
Comté vieille réserve, verre savagnin oxydatif 6 cl	15

Desserts :

Tartare d'ananas, sablée au citron, mousse noix de coco	10
Riz au lait vanillé, caramel au beurre salé	9
Carpaccio d' agrumes, sirop aux zestes, glace verveine, kumbava	10

Chef de Cuisine : Charles Domet
Prix nets en €, service compris , Allergènes, nous consulter
Instagram : @simone_le_resto

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

SIMONE,

LE RESTO...

Dinner menu (see waiter) 42€

Menu with wine pairing 60€

Glass of 60 ml for each dish

Sélection du sommelier

La Carte

Starters :

Duck Foie gras, red pepper, raspberry and xeres vinegar jelly	20
Roasted carrots with parmesan, romesco, pralin, salsa verde <i>vege</i>	16
Egg low temperature, ham, emmental cheese crackers, potato mousse	15
Pan seared Scallops, coliflower and vanilla, haddock cream, crystal apple	22

Mains :

Big tiger prawn marinated, riso pasta, soft chile, coriander mayonnaise	29
Duck breast, crispy polenta, purple carrot, beetroots sauce	29
Basque Black Pudding pork meat, carrot purée, pickles	19
Roasted with garlic turnip daïkon, baby mushroom, vegetable jus <i>vege</i>	24

Cheeses :

Sheep milk tomme, cheeries jam	9
Black truffled Gouda	10
Old style Comté, glass of oxydative savagnin 6 cl	15

Desserts :

Pineapple tartar, lemon shortbread, coconut mousse	10
Vanilla Milky rice, salted butter caramel	9
Citrus carpaccio, zest syrop, vervena ice cream, kumbava	10

Chef de Cuisine : Charles Domet

Nets prices in € , Allergies ask waiter

Instagram : @simone_le_resto

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