



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 :

Tartare de veau d'Aveyron, anguille fumée, sésame, mayonnaise relevée	19
Asperges vertes en robe de parmesan, sabayon au muscat, fleur de pensée ✓	22
Terrine de canard aux poires, salade de pousse de moutarde, pickles	14
Ravioles de gambas, noix de cajou et aneth, bisque et huile d'aneth	19

Plats :

Filet de Daurade, asperge blanche, nori, beurre blanc japonais	30
Magret de Canard, polenta, carotte, coulis de betterave au vin rouge	29
Boudin basque au piment d'espelette, betteraves, sauce betterave au vin rouge	19
Navet Daïkon rôti à l'ail et au gingembre, champignons boutons, jus de légumes ✓	24

Fromages :

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

Desserts :

Rhubarbe pochée, mousse de yaourt grec à la fleur d'oranger, pralin pistache	10
Tiramisu, choucou de noix de pécan	9
Crèmeux chocolat noir, glace banane, caramel au whisky Islay, raisin tourbé	12

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 :

Veal Tartar, smoked eels, toasted sesame, chili mayonnaise	19
Green asparagus cover parmesan chesse, muscat sabayon, flower ✓	22
Homemade Duck terrine, mustard leave, pickles	14
Prawn ravioli, cashew nut, dill, bisque and dill oil	19

Mains :

Sea bream filet, white asparagus, nori, japonesse butter sauce	30
Duck breast, crispy polenta, purple carott, beetroots and red wine sauce	29
Basque Black Pudding, beetroots, beetroots sauce with red wine	19
Turnip daikon, ginger and garlic, baby mushroom, vegetable jus ✓	24

Cheeses :

Sheep milk tomme, black cheeries jam	9
Black truffled Gouda	10
Comté 24 months, glass of oxydative savagnin 6 cl	15

Desserts :

Poached rhubarbe, greek yogurt mousse with orange flower, pistachio pralin	10
Tiramisu, pecan nut chouchou	9
Dark chocolate creamy, banana ice cream, Whisky Islay Caramel, raisin	12

Chef de Cuisine : Charles Domet

Nets prices in € , Allergies ask waiter

Instagram : @simone_le_resto

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