



Menu de Simone 48€

menu en 3 services, entrée / plat / fromage ou dessert avec *

Menu et Accord mets et vins 68€

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 ✓*	20
Oeuf bio parfait, crème d'oignons rôtis, oignons grelot, lardo rosso *	14
Ravioles de gambas, noix de cajou et aneth, bisque et huile d'aneth	19

Plats :

Filet de Daurade, asperge blanche au nori, crème au mirin, beurre blanc japonais	30
Selle d'agneau, purée de petit-pois, petit pois frais à l'ail des ours, jus au romarin *	32
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
Tartelette citron, sablé breton, meringue moelleuse citron vert, kumbava *	10
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...

Simone Menu 48€

3 courses menu, starter / main / cheese or dessert with *

Menu and wine pairing 68€

Glass of 60 ml for each dish

Sommelier Sélection

La Carte

Starters :

Veal Tartar, smoked eels, toasted sesame, chili mayonnaise	19
Green asparagus cover parmesan chesse, muscat sabayon, flower ✓ *	20
Organic egg, roasted onions cream, glazed onions, lardo rosso *	14
Prawn ravioli, cashew nut, dill, bisque and dill oil	19

Mains :

Sea bream filet, white asparagus, nori, japonesse butter sauce	30
Saddle of Lamb, green peas purée, fresh peas with wild garlic butter lamb jus *	32
Basque Black Pudding, beetroots, beetroots sauce with red wine *	19
Turnip daïkon, 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
Lemon tartlet, shortbread «Breton», soft meringue, kumbava *	10
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