



Carte Déjeuner

Menu Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21€

Menu Entrée / Plat / Dessert 25€

Entrées

Jambon serrano Gran Reserva

Rillettes de poisson

Oeuf miroir, crème de parmesan à la truffe, truffe d'été rapée +4€

Asperges blanches, sauce mousseline, pickles d'oignons

Plats

Lieu, fèves, cébettes, sauce vin blanc

Merlan de boeuf Aubrac, pommes grenailles rôties, sauce cacahuètes +2€

Boudin basque au piment d'espelette, sauce betterave et betteraves rôties

Fromages

Tomme de Brebis, confiture de cerises

Gouda à la truffe

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

ou

Desserts

Rhubarbe pochée, pralin pistache, mousse de yaourt grec à la fleur d'oranger

Pot de chocolat crémeux, glace vanille, noix de pécan +1€

Afogato : glace vanille, 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

Serrano Ham Gran Reserva

Fish rilette

Pan fried egg, parmesan and truffle cream, shaved summer truffle +4€
White asparagus, mousseline sauce, onions pickles

Mains

Hake, broad bean, onions, white wine sauce

Beef Aubrac, baby potatoes, peanut sauce +2€

Basque country black pudding, beetroots sauce and roasted beetroots

Cheeses

Sheep milk tomme, cheery jam

Black truffle gouda

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

or

Desserts

Poached rhubarbe, pistachio pralin, greek yogurt goam with orange flower

Chocolate bowl, vanilla ice cream, pecan nut +1€

Afogato : vanilla icecream, espresso, 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