



## 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 :

Jambonettes de grenouilles, artichauts, crème d'ail, huile de persil *	19
Asperges vertes en robe de parmesan, sabayon au muscat, fleur de pensée ✓ *	20
Oeuf bio miroir, crème de parmesan à la truffe, truffe d'été rapée *	18
Ravioles de gambas, noix de cajou et aneth, bisque et huile d'aneth *	19

### Plats :

Filet de Daurade, asperges blanches au nori, crème au mirin, beurre blanc japonais	30
Selle d'agneau, petit-pois, ail des ours, jus d'agneau au romarin *	32
Boudin basque au piment d'espelette, betteraves, sauce betterave au vin rouge *	19
Lentilles blondes, pois gourmand, cébettes, piment doux, émulsion soja/sésame ✓ *	25

### Fromages :

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

### Desserts :

Pavlova, crème vanille, fraise, gel fraise/menthe *	12
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 :

Frogs legs, artichokes, garlic cream, parsley oil *	19
Green asparagus cover parmesan chesse, muscat sabayon, flower ✓ *	20
Organic egg, pan fried, parmesan and truffle cream, shaved summer truffle *	18
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, wild garlic, lamb jus *	32
Basque Black Pudding, beetroots, beetroots sauce with red wine *	19
Blond Lenils, snow peas, onions, soft chili, soy/sesame foam ✓ *	25

### Cheeses :

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

### Desserts :

Pavlova, vanilla cream, stawberries, strawberry/mint jelly *	12
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