



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
Caviar d'aubergine, olives taggiaches, mousse de ricotta, écume de tomate ✓	17
Oeuf bio miroir, crème de parmesan à la truffe noire, truffe d'été	18
Ravioles de gambas, noix de cajou et aneth, bisque et huile d'aneth	19

Plats :

Thon mariné au teriyaki mi cuit, fèves, cébettes, abricots secs, crème anisée	32
Faux-filet de Veau d'Aveyron, petit-pois, ail des ours, jus de Veau	36
Boudin basque au piment d'espelette, betteraves, sauce betterave au vin rouge	19
Lentilles blondes, pois gourmand, cébettes, piment doux, émulsion soja/sésame ✓	22

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
Passion, sablé coco, gel citron, crème coco-mascarpone	12
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
Eggplant caviar, taggiasche olives, ricotta mousse, tomato foam ✓	17
Organic egg, pan fried, parmesan and black truffle cream, summer truffle	18
Prawn ravioli, cashew nut, dill, bisque and dill oil	19

Mains :

Tuna teriyaki marinated, broad beans, onions, dry apricot, licorise cream	32
Veal from Aveyron, green peas, wild garlic, veal jus	36
Basque Black Pudding, beetroots, beetroots sauce with red wine	19
Blond Lenils, snow peas, onions, soft chili, soy/sesame foam ✓	22

Cheeses :

Sheep milk tomme, black cherries 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
Passion fruit, coconut shortbread, lemon jelly, coco-mascarpone	12
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