



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€

Tomate, oignons nouveau, pesto basilic

Plats

Filet de daurade à la plancha, lentilles blondes, sauce vin blanc émulsionnée

Magret de canard, purée de pommes de terre, sauce cacahuètes

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

Fraises, mousse de yaourt grec vanillé, feuillantine

Crème brûlée passion

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€
Tomato, baby onions, basil pesto

Mains

Pan seared Sea bream filet, lentils, white wine sauce

Duck breast, mashed potatoes, peanut sauce

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

Stawberries, feuillantine, vanilla greek yagurt

Pasion fruit crème brulée

Afogato : vanilla icecream, escpresso, 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