



## 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

Dos de Lieu noir, lentilles blondes, sauce vin blanc émulsionnée

Boeuf Aubrac, purée de pommes de terre, sauce poivre

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

Roasted Hake, lentils, white wine sauce

Aubrac Beef, mashed potatoes, pepercorn 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*