



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€

Salade de melon, concombre et feta à la menthe

Plats

Dos de Lieu noir, purée de fenouil, beurre blanc émulsionnée

Boeuf Aubrac, pommes de terre grenailles, sucrose, mousse choron +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

Faiselle au miel, abricots rôtis au romarin

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, fennel purée, white wine sauce

Aubrac Beef, potatoes, salad, sauce choron foam +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

Honey cottage cheese, roasted apricot with rosemary

Pasion fruit crème brulée

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