



Menu de Simone 48€

menu en 3 services, entrée / plat / fromage ou dessert

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, ricotta de brebis, sauce vierge tomate ✓	17
Oeuf bio miroir, crème de parmesan à la truffe noire, truffe d'été	18
Saumon gravelax maison , crème acidulée, tourte toastée	18

Plats :

Filet de Loup, fenouil, condiment tomate, beurre blanc à l'estragon	35
Faux-filet de Veau d'Aveyron, courgettes, jus de Veau	34
Boudin basque au piment d'espelette, betteraves, sauce betterave au vin rouge	20
Autour du légume vert, coulis d'épinard, noisettes torréfiées ✓	24

Fromages :

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

Desserts :

Abricots rôtis au romarin, faisselle au miel, verveine, pignons de pin caramélisés	12
Crème brûlée passion	9
Fondant Chocolat «Nika Brown», gel et glace cassis	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

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, sheep ricotta, virgin tomato sauce ✓	17
Organic egg, pan fried, parmesan and black truffle cream, summer truffle	18
Homemade Salmon gravelax, sour cream, yeast bread toasted	18

Mains :

Seabass filet, fennel, tomato condiment, tarragon white butter sauce	35
Veal from Aveyron, zucchini, veal jus	34
Basque Black Pudding, beetroots, beetroots sauce with red wine	20
Green vegetables, spinach sauce, roasted hazelnut ✓	24

Cheeses :

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

Desserts :

Rosemary roasted apricots, honey cottage cheese, verveine, caramelized pine nut	12
Passion fruit crème brûlée	9
Chocolate fondant «Nika Brown», jelly and black current ice cream	12

Chef de Cuisine : Charles Domet

Nets prices in € , Allergies ask waiter

Instagram : @simone_le_resto

Payment accepted : Credit card, Amex, Cash