

SIMONE, LE RESTO...!

Menu dégustation 55€ *(Par personnes)*
Menu 5 temps, pour l'ensemble de la table *(jusqu'à 21H30)*
Accords mets et vins 30€ / personnes

La Carte

Entrées

Pane e Mortadella, pain toasté au beurre salé, anchois, gorgonzola, choux kale	17
Risotto Acquarello aux champignons, raisins, guanciale, pecorino, noisettes	15
Encornets grillés, sauce chimichouri, garniture autour des céleris, chorizo, aïoli	19

Plats

Cabillaud, butternut, châtaignes, beurre blanc sauge, condiment fumé	30
Cannette marinée au Saté, maïs/miso, champignons, oignons nouveaux	27
Échine de porc Duroc panée, sarrasin, mayonnaise pomme de terre, sauce curry jaune, palourdes et légumes	29

Fromages

Gouda fermier à la truffe	10
Planche de fromages affinés	12

Desserts

Tartelette aux coings, mousseline au laurier, sauce caramel, glace vanille	10
Semifreddo figues de Solières, salade de figues-raisin-campari, crumble aux noix	10
Castagnaccio, crème de marrons, glace noisettes, orange, ricotta	11

Chef Mathia Di Gino

*Prix nets en euros, service compris
Liste des allergènes sur demande



Menu Déjeuner 32€ (4 plats)

Menu 28€ (3 plats)

Petit Menu 22€ (2 plats)

Entrées

Bouillon Shii-take, radis noire, chorizo, parmesan, noisette

Pane Mortadella, gorgonzola, choux kale, anchois



Plats

Merlu, céleri, poire, gingembre, aioli, sauce kumbava

Échine de cochon Duroc panée et frite, petit légumes, sarrasin
sauce curry



Fromages affinés

ou

Dessert

Castagnaccio, crème de marrons, ricotta, cassis et orange

Chef Mathia Di Gino

Prix nets, service compris

*allergènes, nous consulter