

Menu du 13 au 23 Juillet 2021



Menu Déjeuner 32€

(les 2 entrées, 1 plat, fromage ou dessert)

Menu 28€

(1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

Petit Menu 22€

(1 entrée, 1 plat ou 1 plat, fromage ou dessert)

Entrées

Gaspacho de pastèque, groseille, pignons, crotin de chèvre

ou

Tomates, burrata, pesto basilic, gingembre, chapelure persil

Plats

Merlu, sauce poireaux gingembre au curry vert, pomme de terre, épinard

ou

Rôti de cochon mariné, ketchup poivrons-framboise
haricot rouge, chorizo, courgettes, anchois

Desserts

Comté 14 mois

ou

Salade de melons, fruit de la passion, poivre,
siphon chocolat, glace vanille crumble aux amandes

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Prix nets, service compris
Allergènes, nous consulter

SIMONE, LE RESTO...

Lunch menu 32€

(both starters, 1 main, cheese or dessert)

Menu 28€

(1 starter, 1 main, cheese or dessert)

Small Menu 22€

(1 starter, 1 main or 1 main, cheese or dessert)

Starters

Watermelon gaspacho, currant pine nut, goat cheese
or

Tomato, burrata, basil pesto, parsley crumbs

Main courses

Hake, potatoes, spinach, leek-ginger green curry sauce
or

Roasted marinated pork, red pepper and raspberry ketchup
zucchini, chorizo, red beans

Desserts

Comté cheese 14 Months

ou

Melons salad, passion fruit, pepper,
chocolate foam, vanilla ice cream, almond crumble

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

*Net prices, service included
Allergies, please ask*