



LA CARTE

Entrées

- Risotto au citron, pecorino, romarin, guanciaie, umeboshi 16
- Tartare de bœuf Thai, papaye, mangues, carotte, sauce Gochujang 19
- Gambas marinées et grillées, pesto, mayonnaise livèche, panzanella 22

Plats

- Thon blanc de ligne, caponata, caviar d'aubergine, chorizo, pignons et eau de poivrons brûlées 30
- Suprême de pintade fermier au saté, lentilles Beluga, poireaux, noisettes, chutney de tomate verte, sauce Kashmiru 29
- Brochette de pluma bellota, salade de riz sauvage, sauce Hoïsin, tzatziki 31

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages affinés 15

Desserts

- Salade de fraise et framboise au basilic thaï, sorbet passion, fromage blanc, spéculos 10
- Tartelette melon gingembre, chocolat blanc, pignons, glace vanille 9
- Chocolat / romarin, noisette, Yaourt grec et baies noires 11

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter
Suivez-nous sur Instagram : Simone_le_resto



LA CARTE

Starters

- Lemon Risotto, guanciale, rosemary, pecorino, umeboshi 16
- Beef Tartare Thai, papaya, mango, carrots, Goshjang sauce 19
- Marinated and Grilled Tiger prawn, basil pesto and panzanella 22

Main Courses

- White Tuna, caponata, eggplant caviar, chorizo, pine nut, burned red pepper broth 30
- Free range Guinea Foals breast with saté, beluga lentils, leeks, hazelnut
green tomato chutney, Kashmiru sauce 29
- Pluma de bellota skewer, wild rice salad, tzatziki, Hoisin sauce 31

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Cheeses plater 15

Desserts

- Thai Basil stawberries and raspberries salad, passion fruit sorbet,
cottage cheese, spéculos 10
- Tartlet melon ginger, white chocolate, pine nuts, vanilla ice cream 9
- Chocolate / rosemary, hazelnut, greek yogurt and currents 11

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

*net Prices in euros, service included
Allergies, ask us*