



## LA CARTE

### Entrées

- Risotto au citron, pecorino, romarin, guanciale, umeboshi 16
- Karaage de sot l'y laisse, choux fleurs, chutney mangue, cacahuètes 19
- Encornet, bouillon de céleri rave brûlé, poire, lard de colonata 22

### Plats

- Thon blanc de ligne, caponata, caviar d'aubergine, chorizo, pignons et eau de poivrons brûlés 30
- Suprême de pintade fermier au saté, lentilles Beluga, poireaux, noisettes, chutney de tomate verte, sauce Kashmiru 29
- Lomo Duroc mariné, freekeh, patates douces, shii-take, curry rouge et noix de cajou 29

### Fromages

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

### Desserts

- Figues, raisins, pain d'épices, gorgonzola, noix et glace au miel 11
- Tartelette au coing, ganache chocolat blanc au fruit de la passion, glace noix de coco 11
- 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
- Karaage de sot l'y laisse, coliflower, mango chutney, peanut 19
- Squid, burn celeri broth, pear, lard de colonata 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, Kashimoru sauce 29
- Marinated pork Duroc, freekeh, sweet potatoes, shii-take, red curry, cashew nuts 29

### Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Cheeses plater 15

### Desserts

- Figs, raisins, belgium bread, gorgonzola, wallnut and honey ice cream 11
- Quince tartlet, passion fruit and white chocolate ganache, coconut ice cream 11
- Chocolate / rosemary, hazelnut, greek yogurt and currents 11

Chef Mathia Di Gino  
Sommelière Carla Cavalli

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