



LA CARTE

Entrées

- Risotto au cèpes, comté, chorizo bellota, raisins, noisettes 18
- Karaage de sot l'y laisse, choux fleurs, chutney mangue, cacahuètes 19
- Encornet à la plancha, céleri rave, wasabi, poire, lard de colonata 22

Plats

- Cabillaud, butternut, beurre blanc à la sauge, chips de châtaignes, condiment fumé 31
- Filet de cannette au saté, maïs, miso, champignons boutons, oignons grelots 28
- Lomo Duroc mariné, freekeh, patates douces, shii-take, curry rouge, noix de cajou 29

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15

Desserts

- Figues, raisins, pain d'épices, gorgonzola, noix, glace au miel 11
- Tartelette au coing, ganache chocolat blanc au fruit de la passion, glace noix de coco 11
- Ganache chocolat / tonka, banane, ricotta, marron glacé, glace au lait d'amande 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

- Porcini mushroom risotto, comté cheese, chorizo bellota, raisins, hazelnut 18
- Karaage de sot l'y laisse, coliflower, mango chutney, peanut 19
- Squid à la plancha, celeri, wasabi, pear, lard de colonata 22

Main Courses

- Codfish, butternut, sage white butter sauce, crispy chestnut, smoked pickles 31
- Duck filet saté, corn, miso, mushrroms, baby onions 28
- Marinated pork Duroc, freekeh, sweet potatoes, shii-take, red curry, cashew nuts 29

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15

Desserts

- Figs, raisins, belgium bread, gorgonzola, wallnut, honey ice cream 11
- Quince tartlet, passion fruit and white chocolate ganache, coconut ice cream 11
- Ganache chocolate / tonka, banana, ricotta, iced brown, almond milk ice cream 11

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

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