

Menu du 14 au 24 Septembre



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 reine-claude et raisin blanc, tartare de nectarine, noix et chèvre frais
ou

Risotto citron-romarin, umeboshi, guanciale, pecorino

Plats

Merlu de ligne, choux fleurs, chorizo, parmesan et pignons de pin
ou

Suprême de poulet fermier, poireaux grillés, lentilles beluga,
chutney de tomates vertes, noisettes et sauce kashimoru

Desserts

Comté 14 mois

ou

Mirabelles rôties au thym, glace vanille, fromage blanc et spéculos

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter
Suivez-nous sur Instagram : [Simone_le_resto](#)

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

Plums and raisins Gaspacho, peach tartar, walnut and fresh goat cheese

or

Lemon and rosemary risotto, umeboshi, guanciale, pecorino

Main courses

Hake, coliflower, chorizo, parmesan, pine nut

or

Free range chicken breast, grilled leeks, beluga lentils,
green tomato chutney, hazelnut and kashimoru sauce

Desserts

Comté cheese 14 Months

ou

Thym roasted plums, vanilla ice cream, cottage cheese and spéculos

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

*Net prices, service included
Allergies, please ask*