

Menu du 12 au 22 Octobre



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

Velouté de choux fleurs au beurre noisettes, comté, chorizo, pignons de pins
ou

Linguini à l'Nduja, shii-take, parmesan, raisin, menthe

Plats

Merlu de ligne, céleri, poire, lard de colonatta, noix, sauce kumbava
ou

Canette, maïs et miso, oignons grelot, champignons boutons

Desserts

Comté 14 mois

ou

Figues, raisins, pain d'épices, glace au miel, mousse au gorgonzola

Chef Mathia Di Gino

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

Coliflower soup, comté cheese, chorizo, pine nuts

or

Linguini pasta with Nduja, shii-take, parmesan cheese, raisin, mint

Main courses

Hake, celeri, pear, lard de colonatta, walnut, kumbava sauce

or

Duck , corn and miso, onions, baby mushrooms

Desserts

Comté cheese 14 Months

ou

Fig, raisins, ginger bread, honey ice cream, gorgonzola

Chef Mathia Di Gino

Net prices, service included

Allergies, please ask