



## LA CARTE

### Entrées

- Chou farci, écume de lard, mousseline de panais, truffe noire 20
- Foie gras de canard, chutney ananas / passion, salade endives pommes 18
- Quenelle de St Jacques et topinambour, noix toréfiés, sauce vin jaune 20

### Plats

- Dorade grise, riz basmati parfumé, choux de bruxelles rôtis, yaourt citronné 28
- Volaille rôtie, crème de céleri, chataîgnes, oignons caramélisés, castelfranco 28

### Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Vieux Comté 32 mois et verre de Vin Jaune Jérôme Arnoux 8cl 15

### Desserts

- Poire pochée à la verveine, crème diplomate au miel, sablé 11
- Mouhalabie, agrumes confits, suprême d'agrumes, amandes toréfiées 11

Cheffe résidente  
Laurène Barjhoux

*Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter*  
Suivez-nous sur Instagram : Simone\_le\_resto



## LA CARTE

### Starters

- Stuffed cabbage, bacon skim, parsnip mousseline, black truffle 20
- Foie gras de canard, chutney ananas / passion, chicory and apple 18
- Scallops and jerusalem artichoke quenelle, Vin Jaune sauce, toasted walnut 20

### Main Courses

- Sea bream, perfumed rice, brussels sprouts, lemon yogurt 28
- Roasted poultry, celeri, chestnuts, caramelised onions, castelfranco salad 28

### Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Old comté cheese served with a glass of vin jaune 8cl 15

### Desserts

- Vervena poached pear, honey diplomate cream, shortbread 11
- Mouhalabie, citrus confit, fresh citrus, almond toasted 11

Cheffe éphémère  
Laurène Barjhoux

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