



## LA CARTE

### Entrées

- Effilochée de palerons de bœuf au chou de pontoise, sauce végétale 18
- Foie gras de Noix de Cajou, chutney poire et raisin, toast sarasin 18
- Lieu jaune façon gravelax, condiment anteh, fenouil et agrumes 20

### Plats

- Asperges verte de M. Sardigli, au beurre de curry vert, jaune d'oeuf confit, mousse de pain brulé et croustillant de gouda 25
- Gigot d'agneau confit 7 heures, carottes, harissa 30
- Maquereau en filet grillées à la flamme et sa rillettes, carpaccio de radis red meat, navets boule d'or rôtis, condiment citron 30

### Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Vieux Comté 32 mois et verre de Vin Jaune 6cl 15

### Desserts

- Tartelette au chocolat noir/sarasin, glace sarasin, caramel au beurre salé 11
- Pomme / Kiwi, compotée, kiwi au syrop, glace yaourt, sablé breton 11
- Siphon de riz au lait, fenouil et kumquat confit, crumble orange 11

### Cheffe

Joanna De Noblet

*Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter*

Suivez-nous sur Instagram : Simone\_le\_resto



## LA CARTE

### Starters

- Beef paleron, with Pontoise cabbage, vegetal sauce 18
- Cashew nut foie gras, pear and raisin chutney, buckweat toast 18
- Pollack fish served like gravelax, dill dip, fennel and citrus 20

### Main Courses

- Green asparagus from Mr Sardigli, green curry butter, yolk confit, burned bread foam, crispy gouda 25
- Leg Lamb confit 7 Hours, carrots, Harissa 30
- Makrel filet grilled, rillettes, red meat raddish, roasted turnip, lemon 30

### Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Old comté cheese served with a glass of vin jaune 6cl 15

### Desserts

- Chocolate and buckwheat tartlet, buckwheat ice cream, salted butter caramel 11
- Apple / Kiwi fruit, mash, carpaccio, yogurt ice cream, sablé 11
- Rice pudding mousse, fennel and kumquat confit, orange crumble 11

### Cheffe

Joanna De Noblet

*net Prices in euros, service included*

*Allergies, ask us*