



LA CARTE

Entrées

- Petits pois frais en croûte chorizo bellota, condiment basilic 17
- Foie gras de Noix de Cajou, chutney poire et raisin, toast sarrasin 18
- Lieu jaune façon gravelax, condiment anteh, fenouil et agrumes 20

Plats

- Courgettes, caviar d'aubergines, mousse amande / verveine, fruits rouges 25
- Gigot d'agneau de 7 heures, carottes, harissa, condiment orange, poudre d'ail 30
- Cabillaud rôti, salade de pois chiches et courgettes, citron, espuma aioli 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
- Fraises, crème cru, meringue aux pousses de sapin, gelée vinaigrée 11
- Entremet crémeux chocolat blanc, cerise, biscuit amande, citron vert 11

Cheffe

Joanna De Noblet

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

Suivez-nous sur Instagram : Simone_le_resto



LA CARTE

Starters

- Fresh green peas with chorizo bellota crumbs, basil dip 17
- Cashew nut foie gras, pear and raisin chutney, buckweat toast 18
- Pollack fish gravelax, dill dip, fennel and citrus 20

Main Courses

- Zucchini, eggplant caviar, almond / Vervena mousse, berries pickles 25
- Leg Lamb confit 7 Hours, carrots, Harissa, orange, garlic powder 30
- Codfish, cheakpeas and zucchini salad, lemon, aioli foam 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
- Strawberries, raw cream, pine meringue, vinegar jelly 11
- Entremet White chocolate, cherries, almond biscuit, lime 11

Cheffe

Joanna De Noblet

net Prices in euros, service included

Allergies, ask us