



LA CARTE

Entrées

- Petits pois frais en croûte chorizo bellota, condiment basilic 17
- Tomates olivettes et sorbet tomate, gel de vinaigre de cidre, ktipiti, feta croustillante, levure séchée 19
- Poulpe grillé, maïs, chermoula, sauce romesco 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, glace sarrasin, caramel au beurre salé, cranberries 11
- Fraises, crème cru, meringue aux pousses de sapin, gelée vinaigrée 11
- Entremets crémeux chocolat blanc, cerise, biscuit amande, citron vert 11

Cheffe

Joanna de Noblet

Tous nos fruits et légumes sont bio ou d'agriculture raisonnée

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
- Smoked tomatoes, cider vinegar jelly, ktpiti, feta, yeast 17
- Grilled octopus, corn, chermoula, sauce romesco 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