



Menu déjeuner de la semaine

*Menu en 2 services 22€ ou 3 services 28€

À partager

Assiette de jambon serrano 24 mois 9€

Gouda à la truffe 10€

Entrées

* Gaspacho de concombre à la menthe 8€

-

Petits pois frais en croûte chorizo bellota, condiment basilic 17€

Plats

*Cabillaud rôti, haricots beurre, crème de champignons, pickles d'échalotes 18€

-

Courgettes, caviar d'aubergines, mousse amande / verveine, fruits rouges 25€

Desserts

*Mousse au chocolat et crumble, nectarine caramélisée, coriandre 8€

ou

*Vieux Comté 32 mois 8€

-

Fraises, crème cru, meringue aux pousses de sapin, gelée vinaigrée 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

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

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter

Suivez-nous sur Instagram : [Simone_le_resto](#)



Lunch menu of the week

*Menu en 2 or 3 courses 22€ ou 28€

To share

Plate of jamon serrano 24 months 9€

Black truffle gouda 10€

Starters

* Cucumber gaspacho and fresh mint 8€

-

Fresh green peas with chorizo bellota crumbs, basil dip 17€

Main courses

* Roasted codfish, butter green beans, mushrooms, shallots pickles 18€

-

Zucchini, eggplant caviar, almond / Vervena mousse, berries pickles 25€

Desserts

* Chocolate mousse and crumble, caramelized peach, fresh coriandre 8€

ou

*Old Comté 32 months

-

Strawberries, raw cream, pine meringue, vinegar jelly 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

Net prices, service included

Allergies, please ask