



LA CARTE

Entrées

- La Moelle : coco, persil, lin 18
- La Noix de cajou : foie gras, truffe noire, grenade 24
- La Saint Jacques : radis, corail, yuzu, citron caviar 22

Plats

- La Courge Butternut : comté, poire, gingembre 26
- La Pluma ibérique : petit-épeautre, raisin, jus 29
- Le Carrelet : cèpes, champignons, café 39

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Comté vieille réserve et Vin Jaune 6cl 15

Desserts

- Le Chocolat : Femme de virunga 55%, coing, cacao 11
- La Poire : timut, faiselle, betterave 11
- La Pomme : quinoa, céleri, noix 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

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



LA CARTE

Starters

- The Bone Marrow : bean coco, parsley, linen 18
- The cashew nut : foie gras, black truffle, grenade 24
- The Scallops : radish, corail, yuzu, lemon caviar 22

Main Courses

- The Squash Butternut : comté, pear, ginger 26
- The Pluma iberic : einkorn, raisin, jus 29
- The Plaice fish : porcini, mushroom, coffee 39

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Comté cheese vieille reserve, glass of vin jaune 6cl 15

Desserts

- The Chocolate : Femme de virunga 55%, quince, cocoa 11
- The Pear : timut, cottage cheese, beetroot 11
- The Apple : quinoa, celeri, wallnut 11

Cheffe Joanna De Noblet

all our fruits and vegetables are organic or local product

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

Follow us on Instagram : @simone_le_resto

Accepted paiement by : Cash, Credit Card, Amex