



## Le Menu Dégustation 65€

prix par personne, pour l'ensemble de la table  
valable jusqu'à 21H30

## Le Menu Dégustation avec l'accord mets et vins 95€

Verre de 8cl pour accompagner chaque plat

### La Saint Jacques :

radis, corail, yuzu, citron caviar  
*Jurançon sec, Domaine Castéra*

≈

### Le Carrelet :

champignons, riz/café, encre de seiche  
*Arbois, Entre deux, Jérôme Arnoux*

≈

### La Paleron de boeuf :

céleri, ail noir, kumquat  
*Languedoc, La Douzième, Domaine Aubai Mema*

≈

### Le Fromage

gouda fermier truffé  
*Vin de macération*

≈

### La Poire :

timut, faiselle, betterave  
*Champagne 1er cru, Perpétuelle, Bonnet-Ponson*

### 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