



LA CARTE

Entrées

- La Saint Jacques : radis, corail, citron caviar 22
- Le Chou de Pontoise : cochon, raifort, sobacha 18
- La Noix de cajou : foie gras végétal, truffe noire, grenade 22

Plats

- Les Coquillages : seiche, persil tubéreux, pamplemousse 35
- Le Paleron de boeuf : céleri, ail noir, kumquat 30
- Les légumes d'île de France : chou-rouge, verjus, sumac 26

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 : kiwi, avocat, cresson 11
- La Poire : timut, faiselle, betterave 11
- La Mille-feuille : patate douce, vanille, pollen 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 Scallops : radish, corail, lemon caviar 22
- The Pontoise Cabagge : pork, horseraddish, sobacha 18
- The cashew nut : foie gras, black truffle, grenade 22

Main Courses

- The Shellfish : cuttlefish, tuberous parsley, grappefruit 35
- The Beef Paleron : celeri, black garlic, kumquat citrus 30
- Regional vegetables : red cabbage, verjus, sumac 26

Fromages

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

Desserts

- The Chocolate : Kiwi fruit, avocado, watercress 11
- The Pear : timut, cottage cheese, beetroot 11
- The Mille-feuille : sweet potato, vanilla, pollen 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