

Le Menu Déjeuner

3 services 55 € - 2 services 44 €

Servi du Mardi au Samedi

Les moules de Bouchot

Dans une tendre gelée de cuisson légèrement safranée
Velouté glacé de chou-fleur, Avruga et condiments

OU

Les haricots coco de Paimpol

En fin velouté, royale de lard paysan, cèpes bouchons laqués
Tagète et sauge

OU

Le pâté en croûte de gibiers

Servi froid, Colvert, Faisan, Lièvre et Foie gras
Condiment de prune et salade pastorale **(15 € Supplément)**

Le lieu jaune de ligne

Aux senteurs de Sichuan, pétale de navet Daïkon, ail et gingembre

OU

La joue de bœuf

Fondante, nappée de son jus de cuisson
Racines de persil en mousseline, d'autres servies glacées et légèrement truffées

L'instant sucre

Inspiration gourmande et de saison

OU

Le café du gastronome

Expresso et ses douceurs

Restaurant Frédéric Simonin

25, rue Bayen – 75017 Paris

Tél: 01 45 74 74 74 / Parking Privatif Gratuit

www.fredericsimonin.com

Horaires d'ouverture : 12.00 - 14.30 Heures & 19.30 - 22.30 Heures

Prix Nets - Service et TVA inclus