



Un Menu déjeuner par semaine
*Menu en 2 ou 3 services 22€ ou 28€

À partager

Assiette de jambon serrano 24 mois 9€

Gouda à la truffe 10€

Entrées

*Salade de fèves, ricotta, ail noir, émulsion jambon

-

Foie gras de Noix de Cajou, chutney poire et raisin, toast sarasin 18€

Plats

*Bar à la plancha, légumes et pesto de courgettes

-

Maquereau grillé à la flamme et sa rilette, navets boule d'or rôtis,
carpaccio de radis red meat, sauce sésame 30€

Desserts

*Pomme et kiwi compoté, kiwi au sirop, sablé breton et glace yaourt

ou

*Vieux Comté

-

Siphon de riz au lait, fenouil et kumquat confit, crumble orange 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter

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



One Lunch menu per week

*Menu en 2 or 3 courses 22€ ou 28€

To share

Plate of jamon serrano 24 months 9€

Black truffle gouda 10€

Starters

*Broad bean salad, ricotta, black garlic, ham broth

-

Cashew nut foie gras, pear and raisin chutney, buckwheat toast 18€

Main courses

*Seabass, vegetables, zucchini pesto

-

Grilled makrel filet with rilette, roasted turnip,
red meat radish carpacci, sessame sauce, lemon 30€

Desserts

* Apple and kiwi fruit compoté, kiwifruit in syrop, shortbread, yogurt ice cream

ou

*Vieux Comté

-

Rice pudding mousse, fennel and kumquat confit, orange crumble 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

Net prices, service included

Allergies, please ask