



LA CARTE

Entrées

- Royale de moelle, coco de paimpol, coulis persil, crackers au lin 18
- Tomates olivettes et sorbet tomate, gel de vinaigre de cidre, ktipiti, feta croustillante, levure séchée 19
- Poulpe grillé, maïs, chermoula, sauce romesco 20

Plats

- Courgettes, caviar d'aubergines, mousse amande / verveine, fruits rouges 25
- Pluma de cochon ibérique, risotto de petit-épeautre, raisins, jus de cochon 29
- Cabillaud rôti, salade de pois chiches et courgettes, citron, espuma aioli 30

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Vieux Comté 32 mois et verre de Vin Jaune 6cl 15

Desserts

- Mousse chocolat au lait, crumble cacao, pêche rôtie, crème rau ram 11
- Tartelette aux figues rôties, Zaatar, praliné de cajou, glace fromage blanc/estragon 11
- Entremets crémeux chocolat blanc, prune, biscuit amande, citron vert 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*



LA CARTE

Starters

- Bone marrow Royale, paimpol bean, parsley sauce, linen crackers 18
- Tomatoes olivettes, cider vinegar jelly, ktpiti, feta, yeast 19
- Grilled octopus, corn, chermoula, sauce romesco 20

Main Courses

- Zucchini, eggplant caviar, almond / Vervena mousse, berries pickles 25
- Iberic porc pluma, einkorn risotto, raisins, pork jus 29
- Codfish, cheakpeas and zucchini salad, lemon, aioli foam 30

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Old comté cheese served with a glass of vin jaune 6cl 15

Desserts

- Milk Chocolate mousse, cacao crumble, roasted peach, rau ram cream 11
- Roasted fig tartlet, Zaatar, cashew nut pralin, cottage and taragon ice cream 11
- Entremet White chocolate, plums, almond biscuit, lime 11

Cheffe

Joanna De Noblet

net Prices in euros, service included

Allergies, ask us