



Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Mousse de lentilles, chorizo bellota

-

Patate douce rôtie, croûte de comté, condiment gingembre

-

Entremets chocolat blanc, cerises

LA CARTE

À partager

Assiette de jambon serrano 24 mois 9€

Gouda à la truffe 10€

Rillettes de maquereaux (maison Warin St Malo) 10€

Rillettes de Saumon (maison Warin St Malo) 10€

Entrées

- Mousse de lentilles, chorizo bellota 11€

- Poulpe grillé, maïs, chermoula, sauce romesco 17 €

Plats

- Patate douce rôtie, croûte de comté, condiment gingembre 17€

- Cabillaud rôti, salade de pois chiches et courgettes, citron, espuma aioli 26€

Desserts

- Entremets chocolat blanc, cerises 8 €

- Mousse au chocolat au lait, crumble cacao, pêche rôtie, crème rau ram 11€

- Vieux Comté 32 mois 8€

- Planche de fromages au lait cru 15€

Cheffe de Cuisine : Joanna De Noblet

Tous nos fruits et légumes sont bio ou d'agriculture raisonnée

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter

Instagram : Simone_le_resto



Lunch menu

2 services 22€ ou 3 services 28€

Lentils foam, chorizo bellota

-

Sweet potato roasted, comté cheese crumbs, ginger

-

White Chocolate blanc and Cherries

La Carte

To share

Plate of jamon serrano 24 months 9€

Black truffle gouda 10€

Makrel rillettes (maison Warin St Malo) 10€

Salmon rillettes (maison Warin St Malo) 10€

Starters

- Lentils foam, chorizo bellota 11€

- Grilled octopus, corn, chermoula, sauce romesco 15€

Main courses

- Sweet potato roasted, comté cheese crumbs, ginger 17€

- Codfish, cheakpeas and zucchini salad, lemon, aioli foam 26€

Desserts

- White Chocolate blanc and Cherries 8€

- Milk Chocolate mousse, cacao crumble, roasted peach, rau ram cream 11€

- Old Comté 32 months 8€

- Raw milk cheese plater 15€

Cheffe de Cuisine : Joanna De Noblet

all our fruits and vegetables are organic or local product

Net prices, service included, Allergies, please ask

Instagram : Simone_le_resto