



## Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Velouté de courge buternut, cumin, graines

-

Maquereau, chou noir de Toscane, fenouil braisé

-

Tartelette kiwi, pomme, noix de cajou, glace fromage blanc

## 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

- Velouté de courge buternut, cumin, graines 11€

- Royale de moelle, coco de paimpol, coulis persil, crackers au lin 15€

----

### Plats

- Maquereau, chou noir de Toscane, fenouil braisé 19€

- Butternut rôti, croûte de vieux comté, purées : sésame / Nori / cacao, poire pochée, condiment gingembre 22€

----

### Desserts

- Tartelette kiwi, pomme, noix de cajou, glace fromage blanc 9 €

- Mousse chocolat au lait, crumble cacao, coing, crème coriandre 11€

- Comté vieille réserve 8€ accompagné de vin jaune 6cl 15€

- 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

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces

# SIMONE, LE RESTO...

## Lunch menu

2 services 22€ ou 3 services 28€

Squash butternut velouté, cumin, seeds

-

Mackerel, Toscana black cabbage, braised fennel

-

Kiwi fruit tartlet, apple, cashew nut, cottage cheese ice cream

## 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

- *Squash butternut velouté, cumin, seeds* 9€

- *Bone marrow Royale, paimpol bean, parsley sauce, linen crackers* 15€

----

### Main courses

- *Mackerel, Toscana black cabbage, braised fennel* 19€

- *Roasted butternut with old comté cheese, sesame/Nori/Cocoa purée, poached pear, ginger* 22€

----

### Desserts

- *Kiwi fruit tartlet, apple, cashew nut, cottage cheese ice cream* 9€

- *Milk Chocolate mousse, cacao crumble, quince, coriander cream* 11 €

- *Comté old réserve* 8€ with Vin jaune pairing 15€

- *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

Accepted paiement by : Cash, Credit Card, Amex