



Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Velouté de panais, crème fouettée au café, noisettes

-

Araigné de bœuf, fenouil, endive braisé, choux fleurs graffiti, jus de boeuf

-

Entremets chocolat 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 panais, crème fouettée au café, noisettes 7€

- Foie gras végétale de noix de cajou, truffe noire, chutney grenade 17€

Plats

- Araigné de bœuf, fenouil, endive braisé, choux fleurs graffiti, jus de bœuf 19€

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

Desserts

- Entremets chocolat blanc 8€

- 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



Lunch menu

2 services 22€ ou 3 services 28€

Parsnip velouté, coffee whipped cream, hazelnut

-

Beef, fennel, braised endive, coliflower, beef jus

-

White chocolate entremets

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

- Parsnip velouté, coffee whipped cream, hazelnut 7€

- Vegetable foie gras with cashew nuts, black truffle, chutney grenade 17€

Main courses

- Beef, fennel, braised endive, coliflower, beef jus 19€

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

Desserts

- White chocolate entremets 8€

- 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