



## Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Velouté de butternut, crème cumin , graines de tournesol

-

Lieu noir, champignons, panais rôtis, crème café

-

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 butternut, crème cumin , graines de tournesol 7€

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

----

Plats

- Lieu noir, champignons, panais rôtis, crème café 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€

Butternut squash velouté, cumin cream, sunflower seeds

-

Black hake, mushrooms, roasted parsnip, coffee cream

-

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

- Butternut squash velouté, cumin cream, sunflower seeds 7€

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

----

Main courses

- Black hake, mushrooms, roasted parsnip, coffee cream 19€

- Roasted butternut with old comté cheese, sesame/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