



## Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Velouté de patate douce, crème curcuma, amande

-

Araignée de Porc, Helianti rôti, purée d'oignons rouges, sauce chermoula

-

Ganache chocolat blanc, cacahuètes, meringue de lait, crumble

## 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 patate douce, crème curcuma, amande 7€

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

----

### Plats

- Araignée de Porc, Helianti rôti, purée d'oignons rouges, sauce chermoula 19€

- Légumes d'Ile de France rôtis et tempura, chou rouge, verjus 22 €

----

### Desserts

- Ganache chocolat blanc, cacahuètes, meringue de lait, crumble 8€

- Poire pochée au poivre timut, faiselle, betterave, pavot 8 €

- 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€

Sweet potato soup, curcuma cream, almond

-

Pork, roasted vegetable, red onions purée, chermoula sauce

-

White chocolate ganache, peanut, milked meringue, crumble

## 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

- Sweet potato soup, curcuma cream, almond 7€

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

----

Main courses

-Pork, roasted vegetable, red onions purée, chermoula sauce 19€

- Regional vegetables tempura and roasted, red cabagge, verjus 22€

----

Desserts

- White chocolate ganache, peanut, milked meringue, crumble 8€

- Poached pear with timut, cottage cheese, beetroots, poppy seed 8 €

- 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