



Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Gravelax de Lieu, radis rose, pickles de fenouil, mayonnaise aux herbes

-

Suprême de volaille, panais, champignons, purée d'amandes, sauce chermoula

-

Fraises marinées à la vanille, crumble chocolat blanc, chantilly livèche

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

- Gravelax de Lieu, radis rose, pickles de fenouil, mayonnaise aux herbes 9 €

- Tartare d'Aubrac, herbes, tuile vitelotte, café 15€

Plats

- Suprême de volaille, panais, champignons, purée d'amandes, sauce chermoula 19€

- Asperges vertes, pesto de courgettes, wasabi, pralin de pignons de pin 22 €

Desserts

- Fraises marinées à la vanille, crumble chocolat blanc, chantilly livèche 8€

- Cacahuète, chocolat blanc, lait ribot, meringue 9 €

- 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€

Polack fish gravelax, pink radish, fennel pickles, herbs mayonnaise

-

Chicken breast, parsnip, mushroom, almond purée, chermoula sauce

-

Vanilla marinated strawberries, white chocolate crumble, livèche chantilly

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

- Polack fish gravelax, pink radish, fennel pickles, herbs mayonnaise 9 €

- Aubrac beef tartar, coffee, herbs, potato crackers 15 €

Main courses

- Chicken breast, parsnip, mushroom, almond purée, chermoula sauce 19 €

- Green asparagus, zucchini pesto, wasabi, pralin pine nut 22 €

Desserts

- Vanilla marinated strawberries, white chocolate crumble, livèche chantilly 8€

- Peanut, white chocolate, fermented milk, meringue 9 €

- 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