



Menu déjeuner

2 services 22€ ou 3 services 28€

Chou-fleur rôti au miel, pickles, Ajo Blanco, croûtons

-

Merlu rôti, purée de champignons, persillade, pleurottes

-

Mousse de coco, mangue, glace sésame

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

Chou-fleur rôti au miel, pickles, Ajo Blanco, croûtons 8 €

Maquereaux cuit au sel, skyr, pastèque, haricots, poutargue 12€

Plats

Merlu rôti, purée de champignons, persillade et pleurottes 18€

L'Aubergine confite et laqué au soja, roquette, poivron rouge, citron brûlé 17 €

Rmsteck d'Aubrac, pommes grenailles, sauce au poivre 18 €

Desserts

Mousse de coco, mangue, glace sésame 8€

Pêche fraîche et acidulé, confiture de lait, crumble matcha, mousse amande 8€

Tomme de Brebis, confiture de cerise 8€

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, Swile, Espèces



Lunch menu

2 services 22€ ou 3 services 28€

Roasted coliflower with honey, pickles, Ajo Blanco, croutons
-
Roasted Hake, mushrooms purée, parsley sauce, oyster mushrooms
-
Coconut and mango mousse, sesame ice cream

La Carte

To share

Plate of Serrano ham 24 months 9€
Black truffle gouda 10€
Makrel rillettes (maison Warin St Malo) 10€
Salmon rillettes (maison Warin St Malo) 10€

Starters

Roasted coliflower with honey, pickles, Ajo Blanco, croutons 8 €
Makrel like gravelax, skyr, watermelon, bean, poutargue 12 €

Main courses

Roasted Hake, mushrooms purée, parsley sauce, oyster mushrooms 18 €
Eggplant confit with soy sauce, rocket salad, red pepper, burned lemon 17 €
Rumsteck Aubrac beef, baby potaoes, pepper sauce 18€

Desserts

Coconut and mango mousse, sesame ice cream 8€
Peach freash and pickles, dolce di lecce, matcha crumble almond foam 9 €

Sheep milk Tomme, cheery jam 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