

## NOS FORMULES



### « Le Comptoir des Anges »

44€ par personne  
Hors boisson

Tous les jours midi et soir

Composez votre Menu :  
Entrée, Plat et Dessert parmi les mets  
signalés par



### « Dégustation des Anges »

59€ par personne - hors boisson  
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Fleurs de Courgettes de chez  
Jean Charles Orso Farcies au Confit Niçois  
\*\*\*

Raviole Fromagère /  
Crème de Courgettes au Pistou  
\*\*\*

Dorade à la Plancha, Fenouil en Persillade,  
Vierge aux Agrumes  
\*\*\*

Magret de Canard de la Maison Mitteault  
aux Figes, Pomme Purée à la Truffe d'Été  
\*\*\*

Chariot des Douceurs



### Formule Bistrot

34€ par personne  
Hors boisson

Tous les jours midi et soir

Composez votre Menu :  
Entrée, Plat et Dessert parmi les  
mets signalés par



### Les P'tits Anges (Enfant -12 ans)

17€ par enfant - hors boisson

Un plat (steak haché ou poisson)  
+ Un dessert du Chariot des Douceurs

### Déjeuner Express Du Mardi au Vendredi

29€ par personne  
Hors Jours Fériés

Plat du marché + Dessert du jour  
+ Un verre de vin + Café

## Les Entrées

★	Escargots à la Persillade <i>Snails with Parsley and Garlic</i>	18
🦉	Salade de Toutes les Tomates, Pastèque, Verveine, Cromesquis de Feta <i>Salad of All Tomatoes, Watermelon, Verbena, Feta Cheese</i>	25
★	Ceviche de Maigre Concombre Menthe, Crème d'Avocat au Citron Vert <i>Stone Bass Ceviche, Cucumber - Mint, Avocado Cream with Lime</i>	26
🦉	Raviole Fromagère / Crème de Courgettes au Pistou <i>Cheese Ravioli, Zucchini Cream with Pesto</i>	27
★	Fleurs de Courgette de chez Jean Charles Orso, Farcies au Confit Niçois <i>Zucchini Flowers from Jean Charles Orso, Stuffed with Ratatouille</i>	27
🦉	Saumon Label Rouge Mariné Satay et Gingembre aux Légumes Verts <i>Red Label Salmon Marinated with Satay and Ginger, Served with Green Vegetables</i>	29
	Foie Gras de Canard Chaud aux Légumes de Saison (+20€ au prix du menu) <i>Hot Duck Foie Gras, Seasonal Vegetables (+20€ to the price of the menu)</i>	37

## Les Plats

★	Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	23
🦉	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
🦉	Magret de Canard de la Maison Mitteault aux Figs – Pomme Purée à la Truffe d'Été <i>Mitteault's Duck Breast Fillet with Figs – Mashed Potatoes with Summer Truffle</i>	34
★	Cabillaud Rôti, Riz Citronnelle et Pignons Torréfiés <i>Roasted Cod, Lemongrass Rice, and Roasted Pine Nuts</i>	33
★	Épaule d'Agneau Confite / Purée de Pois Chiche, Épices Douces et Olive Verte <i>Candied Lamb Shoulder / Chickpea Puree, Soft Spices and Green Olive</i>	35
🦉	Dorade à la Plancha, Fenouil en Persillade, Vierge aux Agrumes <i>Bream Cooked on the Plancha, Fennel with Parsley, Virgin Sauce with Citruses</i>	35
	Filet de Bœuf Charolais Rossini / Gratin Dauphinois (+25€ au prix du menu) <i>Rossini Charolais Beef Fillet / Dauphinoise Potatoes (+25€ to the price of the menu)</i>	46
	Pousses de Salade – Pommes Frites – Sauté de Légumes aux Fines Herbes <i>Salad Sprouts – French Fries – Fried Vegetables with Fine Herbs</i>	7,50
	Sélection de Fromages <i>Selection of Cheeses</i>	11

## ★ 🦉 Les Desserts

	Le Chariot des Douceurs de Maxime Simonot <i>Maxime Simonot's Sweet Trolley</i>	11 (Pièce)
	Vacherin aux Fruits Rouges, Crémeux à la Vanille – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 6€ au prix du menu) <i>Red Fruits Vacherin, Vanilla Cream – The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</i>	16

Le tableau des allergènes est disponible au Restaurant, n'hésitez pas à le demander au Maître d'Hôtel.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, la Hollande et la France. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.