

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

45€ 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 »

60€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Salade d'Asperges aux Pamplemousses Roses

Maquereau à la Flamme,
Concombre Yaourt et Citron Vert

Ravioles ouvertes de Gambas, Tomate confite,
Sauce Armoricaïne

Epaule d'Agneau Cuite 7H,
Carottes Gingembre

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

35€ 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)

19€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express Du Mardi au Vendredi

30€ par personne
Hors Jours Fériés

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

Les Entrées

★	Escargots de Bourgogne au Beurre Demi-sel Persillé <i>Snails from Burgundy with Parsley semi-salted Butter</i>	22
★	Tarte fine aux Légumes Verts / Vinaigrette à la Pistache <i>Thin Tart with Green Vegetables / Pistachio Vinaigrette</i>	26
🦉	Salade d'Asperges aux Pamplemousses Roses <i>Asparagus Salad with Pink Grapefruit</i>	26
🦉	Ceviche de Sériole à la Coriandre / Purée d'Avocat <i>Amberjack Ceviche with Coriander / Avocado Puree</i>	30
★	Maquereau à la Flamme, Concombre Yaourt et Citron Vert <i>Mackerel fish Cooked with Flame, Cucumber Yoghurt and Lime</i>	31
🦉	Saumon frais Mariné et Gravlax Label Rouge, Crème de Fenouil à l'Anis <i>Fresh Marinated Salmon and Label Rouge Gravlax, Cream of Fennel with Anise</i>	33
	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>	42

Les Plats

★	Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	24
🦉	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	25
★	Dos de Maigre, Vierge Agrumes et Fenouil Braisé <i>Back of Meagre fish, Virgin Sauce with Citruses and Braised fennel</i>	35
★	Mignon de Porc Label Rouge aux Légumes Printaniers <i>Red Label Pork Tenderloin with Spring Vegetables</i>	36
🦉	Ravioles ouvertes de Gambas, Tomate confite, Sauce Armoricaïne <i>Open Ravioli of Gambas, Tomato confit, Armorican sauce</i>	38
🦉	Epaule d'Agneau Cuite 7H, Carottes Gingembre <i>Lamb Shoulder Cooked 7 Hour, Carrots, Ginger</i>	38
	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>	12 (Pièce)
	Millefeuille Pomme Reinette, Sauce Caramel (+ 6€ au prix du menu) <i>Apple Reinette Millefeuille with Caramel Sauce– The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</i>	18

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.