

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

49€ 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 »

65€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Cromesquis Cèpes / Foie Gras,
Velouté de Légumes Racines

Croque Cabillaud aux Pois Gourmands,
Sauce Citron

Quasi de Veau, Champignons Farcis,
Sauce Vin Jaune

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

39€ 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

32€ 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	22
Burgundy Snails with slightly salted butter with Parsley	
★ Tartelette Fine de Toutes les Carottes au Pamplemousse Rose	29
Fine Tartlet of All Carrots with Pink Grapefruit	
★ Cromesquis Cèpes / Foie Gras, Velouté de Légumes Racines	31
Porcini Mushroom and Duck Foie Gras Cromesquis, Root Vegetable Soup	
🦉 Ravioles de Royans, Crème de Parmesan	31
Royans Raviolis, Cream of Parmesan Cheese	
🦉 Salade d'Artichaut Violet et Camus, Vinaigrette à la Truffe	33
Violet Artichoke Salad and Camus, Truffle Vinaigrette	
🦉 Ceviche de Sérïole, Menthe/Coco à l'Avocat	33
Yellowtail Ceviche, Mint/Coconut with Avocado	

Les Plats

★ Le Plat du Marché	26
Daily Special	
★ Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites	27
« Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Fries	
★ Croque Cabillaud aux Pois Gourmands, Sauce Citron	38
Cod “Croque” with Snow Peas and Lemon Sauce	
🦉 Saumon Label Rouge, Riz Citron/Citronnelle	38
Red Label Salmon, Lemon/Lemongrass Rice	
🦉 Parmentier de Joue de Bœuf Gratiné au Comté	38
Beef Cheek Parmentier “au Gratin” with Comté Cheese	
🦉 Quasi de Veau, Champignons Farcis, Sauce Vin Jaune	40
Veal Quasi, Stuffed Mushrooms, Yellow Wine Sauce	
Filet de Bœuf à l'Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix	42
(+15€ au prix du menu)	
Beef Tenderloin with Shallot, Red Port Juice with One Choice Garnish	
(15€ extra on price menu)	
Pousses de Salade - Frites - Sauté de Légumes - Pomme Purée au Beurre Demi-Sel	7,50
Salad Sprouts – French Fries – Stir-fried Vegetables with Herbs - Puree with Semi-salted Butter	
Sélection de Fromages	11
Selection of Cheeses	

★ 🦉 Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Yohan Jara	12
Yohan Jara's Deserts trolley	(Pièce)
Baba Grand Marnier / Segment d'Orange, Glace Vanille (+6€ menu)	18
French Baba with Grand Marnier / Orange Slice, Vanilla Ice Cream (6€ extra on price menu)	

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.