

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

53€ 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 »

69€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Velouté de Petit Pois à la Menthe, Cromesquis
de Poitrine Fumée à l'Oignon Doux

Marinière de Saint-Jacques et Gambas,
Beurre à la Persillade

Giglette d'Agneau Rôti au Romarin,
Potagère de Légumes Primeurs,
Jus d'un Navarin

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

43€ 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)

21€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express
Du Mardi au Vendredi

35€ 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 Burgundy Snails with slightly salted butter with Parsley	22
★ Tartelette Fine aux Artichauts Violets / Ricotta et Basilic Fine Tartlet with Purple Artichokes / Ricotta and Basil	29
★ Velouté de Petit Pois à la Menthe, Cromesquis de Poitrine Fumée à l'Oignon Doux Velouté of Peas with Mint, Cromesquis of Smoked Belly with Sweet Onion	31
🦉 Sériole Marinée, Estragon/ Citron/Gingembre, Poireaux Vinaigrette à l'Ail Noir Marinated Yellowtail, Tarragon/Lemon/Ginger, Leek with Vinaigrette and Black Garlic	33
🦉 Salade de Toutes les Asperges, Avocat, Pomme Verte, Crème de Yaourt aux Agrumes Salad with All Asparagus, Green Apple, Avocado, Yoghurt Cream with Citrus	33
🦉 Ravioles de Royans, Crème de Parmesan et Pignons Royans Raviolis, Cream of Parmesan Cheese and Pine Sprocket	31

Les Plats

★ Le Plat du Marché Daily Special	26
★ Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites « Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Fries	27
★ Dorade Sebaste et Maïs Jeunes Épis, Bouillon Bonito au Miso Blanc Sebaste Sea Bream and Baby Corn on the Cob, Bonito Broth with White Miso	38
🦉 Marinière de Saint-Jacques et Gambas, Beurre à la Persillade Scallop and Prawn Marinière, Persillade Butter	37
🦉 Gigolette d'Agneau Rôti au Romarin, Potagère de Légumes Primeurs, Jus d'un Navarin Roast Lamb Gigolette with Rosemary, Early Vegetables Potagère, Navarin Juice	40
🦉 Mignon de Porc, Boudin Artisanal, Échine Rôti, Gâteau de Pomme de Terre Mignon of Pork, Artisanal Black Pudding, Roasted Loin, Potato Cake	40
 Filet de Bœuf à l'Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix (+15€ au prix du menu) Beef Tenderloin with Shallot, Red Port Juice with One Choice Garnish (15€ extra on price menu)	 45
 Pousses de Salade - Frites - Sauté de Légumes - Pomme Purée au Beurre Demi-Sel Salad Sprouts – French Fries – Stir-fried Vegetables with Herbs - Purée with Semi-salted Butter	 7,50
Sélection de Fromages Selection of Cheeses	11

Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Yohan Jara Yohan Jara's Deserts trolley	12 (Pièce)
Gâteau Chocolat Tiède / Cœur Pistache Coulant, Glace au Grué de Cacao (+6€ menu) Warm Chocolate Cake with Pistachio Heart and Cocoa Grué Ice Cream (6€ extra on price menu)	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.