

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

Tartelette Fine aux Artichauts Violets / Ricotta
à l'Amande et Pistou de Basilic

Dorade au Fenouil, Marinière de Coquillages à
la Persillade, Pomme de Terre Mitraille

Poitrine de Volaille au Citron,
Fleur de Courgette Farcie, Palet de Polenta

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	22
	Burgundy Snails with slightly salted butter with Parsley	
🦉	Tartelette Fine aux Artichauts Violets / Ricotta à l'Amande et Pistou de Basilic	29
	Fine Tartlet with Purple Artichokes / Almond Ricotta and Basil Pistou	
★	Gambas à l'Espelette, Sauce Gaspacho, Condiment de Légumes Riviera	31
	Prawns with Espelette, Gaspacho Sauce, Riviera Vegetables Condiment	
🦉	Sériole Marinée, Estragon/ Citron/Gingembre, Poireaux Vinaigrette à l'Ail Noir	33
	Marinated Yellowtail, Tarragon/Lemon/Ginger, Leek with Vinaigrette and Black Garlic	
🦉	Aubergine Grillée au Sésame / Fêta Menthe, Houmous de Pois Chiche au Cumin	33
	Grilled Eggplant with Sesame / Feta Mint, Chickpea Hummus with Cumin	
★	Ravioles de Royans, Crème de Parmesan et Pignons	31
	Royans Raviolis, Cream of Parmesan Cheese and Pine Sprocket	

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	
★	Dorade au Fenouil, Marinière de Coquillages à la Persillade, Pomme de Terre Mitraille	38
	Sea bream with Fennel, Shellfish Marinière with Parsley, Baby potatoes	
🦉	Pavé de Liche à la Plancha, Vierge Provençale à l'Épine-vinette et Colza Grillé	37
	Liche Fish à la Plancha, Vierge Provençale with barberry and Roasted Rapeseed	
★	Poitrine de Volaille au Citron, Fleur de Courgette Farcie, Palet de Polenta	39
	Lemon Chicken Breast, Stuffed Zucchini Flower, Polenta Palet	
🦉	Giglette d'Agneau Rôtie au Romarin, Potagère de Légumes Primeurs, Jus d'un Navarin	40
	Roasted Lamb Giglette with Rosemary, Early Vegetables Potagère, Navarin Juice	
	Filet de Bœuf à l'Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix	
	(+15€ au prix du menu)	45
	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 - Purée 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)
	Omelette Norvégienne aux Fruits Rouges, Vanille de Tahiti (+6€ menu)	18
	Baked Alaska with Red Berries and Tahitian Vanilla (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.