

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

Artichaut Mimosa / Crème Florentine
et Basilic

Noix de Saint Jacques à la Grenobloise –
Pomme de Terre Farcie à la Brandade Fumée

Gigot d'Agneau, Gnocchi à la Romaine,
Tian de Légumes – Jus au Romarin

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 Snails from Burgundy with Parsley semi-salted Butter	22
★ Artichaut Mimosa / Crème Florentine et Basilic Artichoke Mimosa / Florentine and Basil Cream	26
🦉 Tarte fine de Toutes les Carottes, Houmous au Cumin All Carrot Thin Pie with Cumin Hummus	26
★ Maquereau Escabèche au Gingembre Mackerel Fish with Ginger Escabeche	31
🦉 Méli-mélo de Champignons / Velouté au Vin Jaune “Méli-mélo” of Mushrooms / Yellow Wine Velvet Soup	31
🦉 Gravlax de Saumon Arabica, Salade de Betterave Cuite/Crue Label Rouge Gravlax Arabica Salmon - Beetroot Salad Cooked/Raw	33

Les Plats

★ Le Plat du Marché Dish of the Day	24
★ Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites Charolais Beef Tartar with French Fries	25
★ Pappardelle / Crème de Potimarron à la Muscade – Noix et Comté Pappardelle Pasta / Cream of Pumpkin with Nutmeg - Walnut and Comté Cheese	32
🦉 Minute de Saumon Label Rouge, Epinard/Fenouil Sauce au Noilly Minute of Label Rouge Salmon, Spinach/Fenouil with Noilly Sauce	36
🦉 Noix de Saint Jacques à la Grenobloise – Pomme de Terre Farcie à la Brandade Fumée Grenoble Scallops nuts – Potato stuffed with Smoked Brandade	38
🦉 Gigolette d’Agneau, Gnocchi à la Romaine, Tian de Légumes – Jus au Romarin Gigolette of Lamb, Roman-style Gnocchi, Tian of Vegetables - Rosemary juice	38
Filet de Bœuf à l’Echalote & Gratin Dauphinois, Jus au Porto Rouge (+15€ au prix du menu) Beef Fillet with Shallots & Dauphinoise Potatoes, Red Porto Juice (+15€ to the price of the menu)	42
Pousses de Salade – Pommes Frites – Sauté de Légumes aux Fines Herbes Salad Sprouts – French Fries – Fried Vegetables with Fine Herbs	7,50
Sélection de Fromages Selection of Cheeses	11

★ 🦉 Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Maxime Simonot Maxime Simonot’s Sweet Trolley	12 (Pièce)
Brioche Perdue / Sauce Caramel, Glace Vanille (+6€ au prix du menu) Brioche Perdue / Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream (+6€ to the price of the 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.