

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

55€ 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 »

70€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Beignet de Fleur de Courgette,
Sauce Gribiche au Basilic

Sépiole Grillée, Marinade d'Agrumes au Gingembre,
Fenouil à la Croque

Gigolette d'Agneau,
Tajine de Légumes aux Epices Douces,
Semoule Verte

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

45€ 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)

22€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express
Du Mardi au Vendredi

36€ 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	
🦉	Beignet de Fleur de Courgette, Sauce Gribiche au Basilic	29
	Fried Zucchini Flower, Basil Gribiche Sauce	
★	Tartelette Fine à la Grecque, Tomate / Concombre / Menthe et Crème de Fêta	29
	Greek Thin Tartlet with Tomato, Cucumber, Mint and Feta Cream	
🦉	Sériole Grillée, Marinade d'Agumes au Gingembre, Fenouil à la Croque	33
	Grilled Yellowtail, Citrus Marinade with Ginger, Fennel "à la Croque"	
★	Carpaccio de Bœuf à l'Amande, Artichaut Petit Violet et Graines de Moutarde	33
	Beef Carpaccio with Almond, Petit Violet Artichoke and Mustard Seed	
🦉	Raviolini à la Crème de Parmesan, Truffade de Champignons et Noix	33
	Raviolini with Parmesan Cream, Mushrooms Truffade and Nuts	

Les Plats

★	Le Plat du Marché	28
	Daily Special	
★	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites	28
	« Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Fries	
★	Dorade Rôtie, Vierge Riviera aux Olives, Palet de Céréales	40
	Roasted Sea Bream, Riviera Vierge Sauce with Olives, Cereal Palet	
🦉	Gigollette d'Agneau, Tajine de Légumes aux Epices Douces, Semoule Verte	41
	Gigollette of Lamb, Tajine of Vegetables with Sweet Spices, Green Semolina	
🦉	Poitrine de Volaille au Citron, Gnocchi à la Romaine et Pois Gourmands	39
	Chicken Breast with Lemon, Roman-style Gnocchi and Snow Peas	
🦉	Filet de Maigre à la Plancha, Minestrone de Légumes et Haricots Coco au Pistou	41
	Meagre à la Plancha, Minestrone of Vegetables and Red Beans with Pesto	
	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)
	Vacherin Glacé aux Fruits de Saison (+6€ menu)	18
	Iced Vacherin with Seasonal Fruit (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 entrant dans la composition des plats de cette carte (Tartare, Bœuf, Volaille, Agneau) a pour origine garantie 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.