

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges » 43€ par personne - hors boisson

Tous les jours midi et soir

Composez votre Menu :
Entrée, Plat et Dessert parmi les mets
signalés par



3 = 4 Dimanche et Lundi
3 menus « Comptoir des Anges »
= Le quatrième OFFERT
Hors Jours Fériés

« Dégustation des Anges » 58€ par personne - hors boisson Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Tarte Pissaladière à l'Anchois /
Calamars Grillés

Gravlax de Saumon Label Rouge au
Curry, Rémoulade Pomme, Céleri et Noix

Noix de Saint Jacques Dubarry au
Sarrasin, Beurre Citron

Poitrine de Veau Cuisinée 7H,
Carottes des Sables

Chariot des Desserts



Formule Bistrot 33€ 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) 15€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express Du Lundi au Vendredi 27,50€ par personne Hors Jours Fériés

Plat du marché + Dessert du jour
+ Un verre de vin + Café

Les Entrées

★ Escargots à la Persillade <i>Snails with Parsley and Garlic</i>	18
★ Velouté de Racines à la Truffe, Croustilles de Foie Gras <i>Roots Velouté with Truffle, Foie Gras Croustilles</i>	23
🦉 Salade d'Artichaut Violet Cuit / Cru à l'Huile Vierge <i>Purple Artichokes Raw / Cooked Salad with Virgin Oil</i>	25
🦉 Pâté Lorrain Feuilleté, Bouquet de Salade et Vinaigrette au Jus <i>Flaky Lorraine Pâté, Salad Bouquet and Juice Vinaigrette</i>	26
★ Ravioles de Romans à la Crème Butternut et Magret Séché <i>Romans Ravioli with Butternut Cream and Dried Magret</i>	26
🦉 Gravlax de Saumon Label Rouge au Curry, Rémoulade Pomme, Céleri et Noix <i>Curry and "Label Rouge" Salmon Gravlax, Apple, Celery and Nuts Remoulade</i>	26
🦉 Tarte Pissaladière à l'Anchois / Calamars Grillés <i>Pissaladiere Tart with Anchovies and Grilled Squid</i>	28
Foie Gras de Canard Chaud, Palet de Céréales et Fruits de Saison <i>Hot Duck Foie Gras, Cereals Palet Biscuit and Fruits of the Season</i>	33

Les Plats

★ Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	19,50
★ Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
🦉 Agneau Rôti au Romarin, Jus aux Condiments de Provence <i>Rosemary Roasted Lamb, Juice with Provençal Condiments</i>	32
★ Dos de Saumon à la Plancha, Riz Citronnelle et Pignons Torréfiés <i>Salmon Cooked on Plancha, Lemongrass Rice, and Roasted Pine Nuts</i>	33
🦉 Boudin Noir Artisanal, Pomme au Cidre et Oignons des Cévennes <i>Artisanal Blood Sausage, Apple with Cider and Cevennes Onions</i>	33
🦉 Poitrine de Veau Cuisinée 7H, Carottes des Sables <i>Veal Chest Cooked 7H, Sand Carrots</i>	35
🦉 Noix de Saint Jacques Dubarry au Sarrasin, Beurre Citron <i>Dubarry Scallops with Buckwheat, Lemon Butter</i>	35
Filet de Bœuf Rossini et Croquette de Pomme de Terre <i>Rossini Beef Fillet and Potato Kibble</i>	46
Pousses de Salade – Pommes Frites – Sauté de Légumes aux Fines Herbes <i>Salad Sprouts – French Fries – Fried Vegetables with Fine Herbs</i>	7,50
Sélection de Fromages <i>Selection of Cheeses</i>	11

★ 🦉 Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Sylvain Mathy, « Champion de France des desserts en 2002 » <i>Sylvain Mathy's Sweet Trolley Awarded « Dessert Champion in France in 2002 »</i>	9,50 (Pièce)
Soufflé au Grand Marnier – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 6€ menu) <i>Grand Marnier Soufflé – The love of good food requires patience and some waiting.</i>	16

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 et l'Italie, excepté la viande du tartare ainsi que le veau ayant 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.