

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

Velouté de Cèpes au Foie Gras,
Champignons et Noix

Croque Cabillaud aux Pois Gourmands,
Sauce Citron

Quasi de Veau, Champignons Farcis,
Sauce Vin Jaune

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	22
	Burgundy Snails with slightly salted butter with Parsley	
★	Tartelette Dubarry de Tous les Choux	29
	Dubarry Tartlet from all Cabbage	
★	Velouté de Cèpes au Foie Gras, Champignons et Noix	31
	Velvety Porcini Mushroom Soup with Duck Foie Gras, Mushrooms and Walnuts	
🦉	Ravioles de Royans, Crème de Parmesan et Magret Fumé	31
	Royans Raviolis, Cream of Parmesan Cheese and Smoked Duck Breast	
🦉	Aspic de Boeuf- Légumes Pot au Feu, Sauce Gribiche	33
	Beef Aspic- Vegetable Pot au Feu, Gribiche Sauce	
🦉	Ceviche de Sérïole, Menthe/Coco à l'Avocat	33
	Yellowtail Ceviche, Mint/Coconut with Avocado	

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	
★	Croque Cabillaud aux Pois Gourmands, Sauce Citron	38
	Cod “Croque” with Snow Peas and Lemon Sauce	
🦉	Saumon Label Rouge, Riz Citron/Citronnelle	38
	Red Label Salmon, Lemon/Lemongrass Rice	
🦉	Suprême de Volaille, Carottes des Sables à l'Orange	38
	Supreme of Poultry, Sand Carrots with Orange	
🦉	Quasi de Veau, Champignons Farcis, Sauce Vin Jaune	40
	Veal Quasi, Stuffed Mushrooms, Yellow Wine Sauce	
	Filet de Bœuf à l'Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix	42
	(+15€ au prix du menu)	
	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 - Puree 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)
Baba Grand Marnier / Segment d'Orange, Glace Vanille (+6€ menu)	18
French Baba with Grand Marnier / Orange Slice, Vanilla Ice Cream (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.