

## NOS FORMULES



### « Le Comptoir des Anges »

44€ 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 » 59€ par personne - hors boisson Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Fleurs de Courgette de chez  
Jean Charles Orso Farcies au Confit Niçois  
\*\*\*

Carpaccio de Sérieole /  
Taboulé de Boulgour à la Menthe  
\*\*\*

Maquereau Mariné au Gingembre,  
Brandade au Haddock Fumé  
\*\*\*

Poitrine de Volaille Plein Air, Champignon  
Farci, Velouté de Girolles à l'Huile d'Herbes  
\*\*\*

Chariot des Douceurs



### Formule Bistrot 34€ 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) 17€ par enfant - hors boisson

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

### Déjeuner Express Du Mardi au Vendredi 30€ par personne Hors Jours Fériés

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

## Les Entrées

★	Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé à l'Amande et Tomate Séchée <i>Snails from Burgundy with Parsley Butter, Almond and Dried Tomatoes</i>	20
★	Salade de Lentilles aux Légumes d'Automne, Yaourt au Zaatar <i>Lentils Salad with Fall Vegetables, Yogurt and Zaatar</i>	25
🦉	Tartelette aux Artichauts et Vieux Comté, Jeunes Pousses <i>Artichoke Tartlet with Old Comté, Sprouts</i>	27
🦉	Fleurs de Courgette de chez Jean Charles Orso Farcies au Confit Niçois <i>Zucchini Flowers from Jean Charles Orso Stuffed with Ratatouille</i>	27
★	Carpaccio de Sérïole / Taboulé de Boulgour à la Menthe <i>Amberjack Carpaccio / Bulgur Tabbouleh with Mint</i>	29
🦉	Rigatoni Sauce Homardine à la Truffe <i>Rigatoni, Lobster Sauce with Truffle</i>	30
	Foie Gras de Canard Chaud aux Légumes de Saison (+20€ au prix du menu) <i>Hot Duck Foie Gras, Seasonal Vegetables (+20€ to the price of the menu)</i>	37

## Les Plats

★	Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	24
🦉	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	25
★	Maquereau Mariné au Gingembre, Brandade au Haddock Fumé <i>Marinated Mackerel with Ginger, Brandade with Smoked Haddock</i>	34
🦉	Joue de Bœuf au Lard Paysan et Carottes des Sables, Pommes Purée <i>Ox Cheek with Country Lard and Sand Carrots, Mashed Potatoes</i>	35
🦉	Dorade à la Plancha, Fenouil en Persillade, Vierge aux Agrumes <i>Bream Cooked on the Plancha, Fennel with Parsley, Virgin Sauce with Citruses</i>	35
★	Poitrine de Volaille Plein Air, Champignon Farci, Velouté de Girolles à l'Huile d'Herbes <i>Free-Range Poultry Chest, Stuffed Mushroom, Chanterelle Soup with Herbs Oil</i>	36
	Filet de Bœuf Charolais Rossini / Gratin Dauphinois (+25€ au prix du menu) <i>Rossini Charolais Beef Fillet / Dauphinoise Potatoes (+25€ to the price of the menu)</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 Maxime Simonot <i>Maxime Simonot's Sweet Trolley</i>	12 (Pièce)
	Crêpe Soufflée à l'Orange – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 6€ au prix du menu) <i>Puffed Pancakes with Orange – The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</i>	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.