

## 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



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

### « Dégustation des Anges »

59€ par personne - hors boisson  
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

\*\*\*

Velouté d'Artichaut au Magret Fumé

\*\*\*

Thon Mariné au Gingembre, Salade de  
Quinoa Rouge aux Carottes des Sables

\*\*\*

Risotto à la Florentine  
et Calamars à la Plancha

\*\*\*

Suprême de Volaille Elevée en Plein  
Air, Céleri Sauce Albufera

\*\*\*

Chariot des desserts



### 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  
de Sylvain Mathy

### Déjeuner Express Du Lundi au Vendredi

29€ 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
 Petites Betteraves / Vierge Cerfeuil, Pistache, Groseille <i>Small Beetroots / "Vierge" Sauce with Chervil, Pistachio and Redcurrant</i>	25
 Pissaladière au Maquereau, Méli-Mélo d'Artichaut <i>Mackerel Pissaladière, Artichoke Mishmash</i>	26
 Tartelette Courge/Comté, Vinaigrette Tranchée Truffe et Noix <i>Squash/Comté Tart, Vinaigrette Dressing Truffles and Nuts</i>	26
 Velouté d'Artichaut au Magret Fumé <i>Artichoke Velvet Soup with Smoked Duck Breast</i>	27
 Thon Mariné au Gingembre, Salade de Quinoa Rouge aux Carottes des Sables <i>Tuna Marinated with Ginger, Red Quinoa Salad with Sand Carrots</i>	28
 Raviole à la Daube, Jus de Viande, Céleri et Pignons <i>Stew Dumpling, Meat Cooking Juice, Celery and Pine Nuts</i>	28
Foie Gras de Canard Chaud, Palet de Céréales et Fruits de Saison (+20€ au prix du menu) <i>Hot Duck Foie Gras, Cereals Palet Biscuit and Fruits of the Season (+20€ to the price of the menu)</i>	37

## Les Plats

 Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	23
 Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
 Suprême de Volaille Elevée En Plein Air, Céleri Sauce Albufera <i>Free-Range Poultry Supreme, Celery with Albufera Sauce</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
 Epaule d'Agneau Confite, Caviar d'Aubergine / Artichaut <i>Candied Lamb Shoulder, Eggplant Caviar / Artichoke</i>	35
 Cabillaud aux Jeunes Poireaux, Gnocchis à la Romaine <i>Cod with Young Leeks, Roman Style Gnocchis</i>	35
 Risotto à la Florentine et Calamars à la Plancha <i>Florentine Risotto and Calamari Cooked on the Plancha</i>	35
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 Sylvain Mathy, « Champion de France des desserts en 2002 » <i>Sylvain Mathy's Sweet Trolley Awarded « Dessert Champion in France in 2002 »</i>	11 (Pièce)
Soufflé au Grand Marnier – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 6€ au prix du menu) <i>Grand Marnier Soufflé – The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</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, 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.