

## NOS FORMULES



### « Le Comptoir des Anges »

53€ 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 »

69€ par personne - hors boisson  
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

\*\*\*

Tarte Fine de Toutes les Carottes,  
Houmous au Cumin

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques,  
Topinambour à la Marinière

\*\*\*

Paleron Confit au Vin Rouge / Poivre Vert,  
Petits Oignons, Carotte des Sables

\*\*\*

Chariot des Douceurs



### « Formule Bistrot »

43€ 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)

21€ par enfant - hors boisson

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

---

Déjeuner Express  
Du Mardi au Vendredi

35€ 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	
★ Salade de Betterave Fondante et Chou Rouge à l'Épine-Vinette, Vinaigrette Arabica	29
Fondant Beetroot and Red Cabbage Salad with Barberry and Arabica Dressing	
★ Tarte Fine de Toutes les Carottes, Houmous au Cumin	29
Fine Tartlet with Carrots and Cumin Hummus	
🦉 Minute de Saumon Mariné au Gingembre et aux Agrumes, Boulgour à l'Aneth et Yaourt Brassé	33
Ginger and Citrus Marinated Salmon, Dill Boulgour and Blended Yoghurt	
🦉 Terrine de Volaille, Magret et Foie Gras, Sauce à la Graine de Moutarde	33
Terrine of Poultry, Magret and Foie Gras, Mustard Seed Sauce	
🦉 Raviole de Fromage à la Crème de Cèpes, Noix et Parmesan	33
Cheese Raviole with Cream of Porcini, Walnuts and Parmesan Cheese	

## 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	
🦉 Noix de Saint-Jacques, Topinambour à la Marinière	41
Scallops and Jerusalem Artichokes à la Marinière	
★ Croque Cabillaud à la Plancha, Gremolata, Pois Gourmands et Beurre Citron	39
Cod « Croque » à la Plancha, Gremolata, Snow Peas and Lemon Butter Sauce	
★ Ballotine de Chou Vert à l'Épaule d'Agneau Braisée et Légumes du Moment	39
Ballotine of Green Cabbage with Braised Shoulder of Lamb and Seasonal Vegetables	
🦉 Paleron Confit au Vin Rouge / Poivre Vert, Petits Oignons, Carotte des Sables	42
Chuck Confit with Red Wine / Green Pepper, Small Onions, Sable Carrot	
Filet de Bœuf à l'Échalote, 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)
Tarte aux Pommes Tiède / Glace Vanille (+6€ menu)	18
Warm Apple Tart / 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 entrant dans la composition des plats de cette carte (Tartare, Volaille, Magret, Bœuf) 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.