

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 Marinère

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 Romans à la Crème de Cèpes, Noix et Parmesan	33
	Romans Raviole with Cream of Porcini Mushrooms, 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'Echalote, 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.