

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 à l'Aubergine Grillée, Fêta, Crème de
Pois Chiche au Cumin et Citron Vert

Croque Cabillaud à la Plancha, Gremolata, Pois
Gourmands et Beurre Citron

Quasi de Veau Rôti - Pomme de Terre Fondante au
Parmesan, Oignon Confit, Jus à l'Olive Verte

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 Burgundy Snails with slightly salted butter with Parsley	22
	Salade de Betterave Fondante et Chou Rouge à l'Epine-Vinette, Vinaigrette Arabica Fondant Beetroot and Red Cabbage Salad with Barberry and Arabica Dressing	29
	Tarte Fine à l'Aubergine Grillée, Fêta, Crème de Pois Chiche au Cumin et Citron Vert Fine Tartlet with Roasted Eggplant, Feta, Cream of Chickpea with Cumin and Lime	29
	Minute de Saumon Mariné au Gingembre et aux Agrumes, Boulgour à l'Aneth et Yaourt Brassé Ginger and Citrus Marinated Salmon, Dill Boulgour and Blended Yoghurt	33
	Maquereau à la Crème de Moutarde et Jeunes Poireaux au Curry, Crumble de Sardine Mackerel with Mustard Cream and Young Leeks with Curry, Sardines Crumble	33
	Mezzi Rigatoni à la Crème de Cèpes, Eclats de Noix et Vieux Comté Mezzi Rigatoni with Porcini Mushrooms Cream, Chopped Walnuts and Old Comté Cheese	33

Les Plats

	Le Plat du Marché Daily Special	26
	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites « Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Fries	27
	Dorade au Fenouil, Marinière de Coquillages à la Persillade, Pomme de Terre Mitraille Sea bream with Fennel, Shellfish Marinière with Parsley, Baby potatoes	38
	Croque Cabillaud à la Plancha, Gremolata, Pois Gourmands et Beurre Citron Cod « Croque » à la Plancha, Gremolata, Snow Peas and Lemon Butter Sauce	41
	Ballotine de Chou Vert à l'Epaule d'Agneau Braisée et Légumes du Moment Ballotine of Green Cabbage with Braised Shoulder of Lamb and Seasonal Vegetables	39
	Quasi de Veau Rôti - Pomme de Terre Fondante au Parmesan, Oignon Confit, Jus à l'Olive Verte Roasted Veal Quasi – Parmesan Fondant Potato, Confied Onion, Green Olive Jus	43
	Filet de Bœuf à l'Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix (+15€ au prix du menu) Beef Tenderloin with Shallot, Red Port Juice with One Choice Garnish (15€ extra on price menu)	45
	Pousses de Salade - Frites - Sauté de Légumes - Pomme Purée au Beurre Demi-Sel Salad Sprouts – French Fries – Stir-fried Vegetables with Herbs - Purée with Semi-salted Butter	7,50
	Sélection de Fromages Selection of Cheeses	11

Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Yohan Jara Yohan Jara's Deserts trolley	12 (Pièce)
Pavlova aux Agrumes, Sorbet Orange Sanguine (+6€ menu) Citrus Pavlova, Blood Orange Sorbet (6€ extra on price menu)	18

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.