

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.