

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

Fleur de Courgette au Confit de Provence,
Crème de Pois Chiche au Safran

Thon Grillé, Brandade à la Croque, Tomatade
et Coulis de Poivron Rouge Grillé

Aiguillette de Magret Rôtis, Artichauts Violets /
Parmesan et Caviar d'Aubergine

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	
🦉	Tartelette Fine de Toutes les Tomates, Ricotta et Pesto Génois au Basilic	29
	Fine Tartelette with All Tomatoes, Ricotta and Basil Genovese Pesto	
🦉	Gambas à l'Espelette, Sauce Gaspacho, Condiment de Légumes Riviera	31
	Prawns with Espelette, Gaspacho Sauce, Riviera Vegetables Condiment	
🦉	Potagère de Légumes Crus et Cuits, Anchois à l'Huile - Vinaigrette Bonito au Xérès	33
	Potagère of Raw and Cooked Vegetables, Anchovies in Oil - Bonito Sherry Vinaigrette	
★	Fleur de Courgette au Confit de Provence, Crème de Pois Chiche au Safran	33
	Stuffed Zucchini Flower with Confit de Provence, Chickpea & Saffron Cream	
★	Mezzi Rigatoni, Sauce Homardine aux Courgettes Violons et Truffe d'Été	33
	Mezzi Rigatoni, Lobster sauce with Violin Zucchini and Summer Truffle	

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	
★	Dorade au Fenouil, Marinière de Coquillages à la Persillade, Pomme de Terre Mitraille	38
	Sea bream with Fennel, Shellfish Marinière with Parsley, Baby potatoes	
🦉	Thon Grillé, Brandade à la Croque, Tomatade et Coulis de Poivron Rouge Grillé	41
	Grilled Tuna, Brandade à la Croque, Tomato Spread and Grilled Red Pepper Coulis	
★	Poitrine de Volaille Plein air à l'Origan, Légumes Primeurs, Crème à l'Ail Doux	39
	“Plein air” Poultry Breast with Oregano, Primeurs Vegetables, Garlic Cream Dressing	
🦉	Aiguillettes de Magret Rôtis, Artichauts Violets / Parmesan et Caviar d'Aubergine	43
	Roasted Duck Breast Fillet, Purple Artichokes / Parmesan and Eggplant Caviar	
	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)
	Baba aux Framboises, Glace Vanille (+6€ menu)	18
	Raspberry Baba, 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.