

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

55€ 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 »

70€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Salade d'Asperges et Artichauts Violets à la
Printanière, Vinaigrette Calamansi

Lamelle de Calamars à l'Ail et au Persil,
Pommes de Terre Mitraille, Sauce Marinère

Joue de Lotte Marinée au Pastis,
Bouillabaisse à la Rouille et Fenouil Confit

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

45€ 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)

22€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express
Du Mardi au Vendredi

36€ 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 d'Asperges et Artichauts Violets à la Printanière, Vinaigrette Calamansi	29
	Spring-style Asparagus and Purple Artichoke Salad, Calamansi Vinaigrette	
★	Tartelette d'Haricot vert au Basilic, Tomates Confites et Amandes Brûlées	29
	Green Bean Tartlet with Basil, Sun-Dried Tomatoes, and Burnt Almonds	
★	Maquereau à la Flamme, Quinoa Soufflé, Avocat et Crème de Raifort	33
	Flame-Grilled Mackerel, Puffed Quinoa, Avocado, and Horseradish Cream	
🦉	Vitello Tonato au Citron Confit, Câprons et Anchois, Sauce Vincent à l'Aneth	33
	Vitello Tonato with Candied Lemon, Capers and Anchovies, Vincent Sauce with Dill	
🦉	Raviolini à la Crème de Parmesan, Truffade de Champignons et Noix	33
	Raviolini with Parmesan Cream, Mushrooms Truffade and Nuts	

Les Plats

★	Le Plat du Marché	28
	Daily Special	
★	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites	28
	« Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Fries	
★	Lamelle de Calamars à l'Ail et au Persil, Pommes de Terre Mitraille, Sauce Marinière	40
	Squid Slivers with Garlic and Parsley, "Mitraille" Potatoes, Marinière Sauce	
🦉	Joue de Lotte Marinée au Pastis, Bouillabaisse à la Rouille et Fenouil Confit	41
	Monkfish Cheeks Marinated in Pastis, Bouillabaisse with Rouille, and Candied Fennel	
🦉	Paleron de Veau au Curry, Artichauts Violets, Champignons et Petits pois	42
	Veal Chuck Roast with Curry, Purple Artichokes, Mushrooms, and Peas	
🦉	Poitrine de Volaille au Citron, Courgette Pays à l'Olive et Polenta Parmesan	39
	Chicken Breast with Lemon, Zucchini with Olives, and Parmesan Polenta	
	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)
	Arlette Caramélisées aux Fruits Rouges, Crème Fontainebleau (+6€ menu)	18
	Arlette Caramelized with Red Fruits, Fontainebleau 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.