

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

Tartelette de Pomme de Terre Boulangère au Hareng,
Crème d'Artichaut à l'Huile Fumée

Joue de Lotte à la Marinière,
Coques en Persillade aux Topinambours

Paleron Confit au Vin Rouge / Poivre Vert,
Petits Oignons, Carotte des Sables

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	
★	Velouté de Potimarron à la Muscade, Royale de Châtaignes Grillées aux Noisettes	29
	Pumpkin Velouté with Nutmeg, Royale of Roasted Chestnuts with Hazelnuts	
★	Tartelette de Pomme de Terre Boulangère au Hareng, Crème d'Artichaut à l'Huile Fumée	29
	Boulangère Potato and Herring Tartlet, Artichoke Cream with Smoked Oil	
🦉	Saumon Mariné au Gingembre et Agrumes, Betterave Arabica	33
	Ginger and Citrus Marinated Salmon, Arabica Beetroot	
🦉	Ballotine de Volaille, Canard au Foie Gras, Sauce à la Graine de Moutarde	33
	Poultry Ballotine, Duck and Foie Gras, Mustard Seed Sauce	
🦉	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	
★	Merlu de Ligne, Bouillon à l'Oignon Doux des Cévennes, Pomme de Terre Mitraille	39
	Line Hake, Cevennes Sweet Onion Bouillon, Mitraille Potato	
🦉	Caillettes de Provence aux Epinards, Gâteau de Polenta au Parmesan	39
	Provence Caillette with Spinach, Polenta Cake with Parmesan Cheese	
🦉	Joue de Lotte à la Marinière, Coques en Persillade aux Topinambours	41
	Monkfish Cheek à la Marinière, Cockles in Persillade with Jerusalem Artichokes	
🦉	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.