

MENU SOIRÉE FÉLICIE

Laissez-vous transporter par notre Menu Félicie, cuisiné avec passion par notre chef, à partir de produits de saison issus de la Ferme de Maubreuil.

Restaurant Félicie

~ Voyage en 3 temps.....	45 €
~ Voyage en 4 temps.....	55 €

Prélude

La Langoustine

*Langoustine brûlée au chalumeau,
vinaigrette de têtes et feuilles d'agrumes.
Inclus uniquement dans le menu en 4 temps.*

~

Entrée

L'Asperge Verte

*Sabayon à l'ail des ours,
suc d'asperges et piment doux.*

~

Plat

Le Quasi de Veau

*Quasi de veau cuit en basse température,
petits pois à la menthe et jus de veau au xérés.*

~

Dessert

La Tartelette

Citron et céleri branche.

*Découvrez notre carte des vins avec les
recommandations de nos sommeliers.*

RESTAURANT FÉLICIE

Depuis le rez-de-chaussée, descendez quelques marches...
Sous les voûtes en pierre, un lieu chargé d'histoire vous attend :

Bienvenue au Restaurant Félicie.

Ici, l'esprit de Félicie de Dion — muse et épouse du
Marquis Albert de Dion — habite chaque détail.

La douceur de son art de recevoir rencontre les traditions
culinaires d'antan, revisitées avec élégance par notre Chef.

Dans cette atmosphère feutrée, entourée de pièces d'art
et de souvenirs d'ailleurs, la cuisine se fait émotion.

Au Restaurant Félicie, on célèbre le terroir,
la convivialité et la joie de partager.



ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES — 11 €

*Velouté d'asperges vertes et blanches,
brioche et petits copeaux d'asperges.*

ŒUF COCOTTE — 12 €

Blettes de couleurs, comté et miel.

LANGOUSTINES RÔTIES — 16 €

*Nage réduite à la vanille et
légumes de la ferme de Maubreuil.*

Prix net et service compris.

PLATS

RISOTTO SNACKÉ À LA TRUFFE — 22 €

Parmesan, truffe, crème crue et betterave.

TOURNEDOS DE BŒUF — 28 €

*Purée de pommes de terre, petits pois
et jus de bœuf au cognac.*

Supplément : Escalope de foie gras + 5 €

SOLE MEUNIÈRE — 34 €

*Levée devant vous (200 • 225 g)
Pommes de terre grenailles, échalotes confites
et persil frais, jus d'arêtes au gingembre.*

FROMAGES

Au choix.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS — 15€



DESSERTS

ENTREMET AU CHOCOLAT VALRHONA — 10 €

*Feuilleté praliné, mousse caramel au beurre salé
et chocolat au lait.*

PAVLOVA — 11 €

*Meringue croustillante,
fraises et rhubarbe en textures.*

CRÊPE SUZETTE — 12 €

*Flambée devant vous.
Beurre aux zestes d'orange, sucre, jus d'orange.*

Prix net et service compris.