

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 4 temps	55€
~ Voyage en 5 temps	67€

Prélude

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Citron, graines de sarrasin torréfiées et sel fumé.

~

Entrée

La Crème de Courge

Terminée à la crème crue, lard fumé et champignons de Paris en textures.

~

Plat

Le Tournedos Rossini

Jus de bœuf au porto, espuma de pommes de terre et oignons rôtis.

~

Fromage

Assortiment de fromages affinés

Inclus dans le menu en 5 temps.

~

Dessert

La Tartelette Aux Agrumes

Confit de citron et crème pâtissière infusée aux zestes.

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 :

LE VELOUTÉ DU BARRY - 12€

*Chou-fleur, pain grillé, aneth
et noisettes fraîches.*

L'ŒUF COCOTTE À LA NORMANDE - 14€

*Œufs de la ferme, pommes rôties,
camembert et crème d'Isigny.*

LES SAINT-JACQUES RÔTIES - 16€

*Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, poireaux en textures,
lait de bardes au Noilly Prat et poudre de corail.
Les 4 pièces.*

Prix net et service compris.

PLATS

LE GRATIN DE PENNE À LA TRUFFE — 22 €

Sauce Mornay au comté
et salade de jeunes pousses d'épinards.

LA FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE À L'AIL CONFIT — 23 €

Servie en soupière devant vous.
Champignons cremini, carottes,
herbes fraîches et riz vénéré.

LE TOURNEDOS DE BŒUF — 28 €

Pommes fondantes en persillade,
jus de bœuf au poivre.

LA SOLE MEUNIÈRE À LA GRENOBLOISE - 35€

Levée devant vous (200/220 g).
Câpres, persil, condiment citron et
pulpe de pommes de terre fumées.

FROMAGES

Au choix.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS - 15€



DESSERTS

RIZ AU LAIT — 10 €

Riz au lait à la vanille de Tahiti,
légèreté de fromage blanc à la fleur de sel.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAUBREUIL — 10 €

Chocolat au lait en mousse aérienne, huile d'olive, fleur de sel,
cacahuètes caramélisées et grué de cacao noir.

CRÊPES SUZETTE — 12 €

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

CAFÉ MUSETTE — 15 €

Une réinterprétation française et élégante de l'Irish Coffee :
whisky végétal Musette, café, sucre, crème fouettée.

Prix net et service compris.