

RESTAURANT FELICIE

Laissez-vous séduire par notre menu Félicie, préparé avec passion par notre chef à partir d'ingrédients de saison issus de la Ferme de Maubreuil.

Restaurant Félicie

~ Voyage en 4 temps 55€

~ Voyage en 5 temps 65€

Prélude

Raviole

*Raviole de crevettes et champignons,
nuage de bisque et Malto basilic.*

Inclus dans le menu 5 temps

~

Entrée

Aubergine

Aioli, jaune d'oeuf confit sucré.

~

Premier Plat

Poisson du moment

*Déclinaison de carottes,
gingembre, citron.*

~

Second Plat

Magret de Canard

*Demi-magret de canard cuit à basse température,
potimarron, jus au miel et au romarin.*

~

Dessert

Entremet au chocolat Valrhona

*Feuilleté praliné, mousse chocolat noir,
coulis de fraises et menthe.*

*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

MI-CUIT DE BUTTERNUT | 11 €

*Butternut de la Ferme de Maubreuil, coques
au vin blanc et mousseline butternut.*

AUBERGINE PANÉE | 14 €

Aioli, jaune d'oeuf confit sucré.

RAVIOLE | 16 €

*Raviole de crevettes et champignons,
nuage de bisque et Malto basilic.*

Prix net et service compris.

PLATS

POISSON DU MOMENT | 26 €

Déclinaison de carottes, gingembre, citron.

MAGRET DE CANARD | 28€

Demi magret de canard cuit en basse température, potimaron, Jus miel et romarin.

FILET DE BŒUF | 30€

Ecrasé de pomme de terre, bacon fumé, ciboulette, jus de boeuf au porto.

Supplément : Escalope de foie gras + 5 €

CÔTE DE COCHON | 55 €

*À partager pour deux, coupée devant vous.
Légumes de la Ferme de Maubreuil, jus aillé.*

FROMAGES

Au choix.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS | 15€



DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 12 €

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

DENTELLE À LA MÛRE | 13€

Mûres, crémeux amande, truffé chocolat blanc et cardamome, sauce Baileys et amande.

ENTREMET AU CHOCOLAT VALRHONA | 14 €

*Feuilleté praliné, mousse
au chocolat noir, coulis de fraises et menthe.*

CAFÉ MUSETTE | 15 €

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

Prix net et service compris.