MAISON MAUBREUIL

HÔTEL · RESTAURANT · CAVE

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 ..... 65€

~ Voyage en 5 temps ..... 75€

Prélude

Raviole

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

Inclus dans le menu 5 temps

~

Entrée

Mi-Cuit de Butternut

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

~

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

Financier, Figues, Vin chaud

Financier au miel, compote de figues, figue pochée au vin chaud, mousse légère à la fève tonka, sauce au vin chaud.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MAISON MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - CAVE

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.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

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 BOEUF MARINÉ AU YAOURT ET ÉPICES | 30€

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

Supplément : Escalope de fois gras + 5 €

CÔTE DE COCHON | 55 €

A 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.

FINANCIER, FIGUES, VIN CHAUD - 14€

Financier au miel, compote de figues, figue pochée au vin chaud, mousse légère à la fève tonka, sauce au vin chaud.

CAFÉ MUSETTE | 15 €

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

Prix net et service compris.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD