SAN FELICE

Le Chef Fabien Ferré, son adjoint Thibaud Durix
et toute l'équipe du San Felice vous réservent un délicieux
moment autour d'une cuisine gourmande à la braise.

Bon appétit !

RELAIS & CHATEAUX

SAN FELICE

À partager

Focaccia aux oignons caramélisés, anchois et citron jaune	16€
Salade d'encornet à la plancha, gingembre, piquillos	18€
Anchois de Cantabrie marinés au vinaigre, beurre au piment d'Espelette	18€

Pour débuter

Ceviche de pêche locale, kiwi, avocat brûlé, radis noir	29€
Fine tranche de veau (Corse), ventrèche de thon confit	28€
Asperges blanches de Provence au barbecue, sauce hollandaise, pain brulé, fruit de la passion	24€

À savourer, nos viandes et poissons à la braise

Pêche locale, pulpe de céleri au beurre noisette, sauce vierge, jus de volaille	45€
Gnocchi de pomme de terre, crème aigrelette, tomme de chèvre	32€
Burger, cheddar, ketchup de piquillos, pomme de terre, chimichurri	43€
T-bone de bœuf maturé 28 jours (pour 2 personnes), jus de bœuf	90€
Côte de bœuf Holstein maturée (pour 2 personnes), sauce béarnaise	130€ /kg

Garnitures au choix (1 seule par personne)

Pulpe de pomme de terre, huile d'olive maturée
Carottes rôties, pulpe à l'orange et gingembre

Prix nets en euros, taxes et service compris

SAN FELICE

"La gourmandise est un très joli défaut !"

Nos fromages

Chèvre frais du Rove, compotée d'échalotes au vinaigre	21€

Nos douceurs

Le pamplemousse, vinaigrette aux agrumes, gel framboise, sorbet rose litchi	15€
Le riz au lait coco, ananas, caramel rhum-vanille	17€
La crêpe soufflée, façon Suzette, glace biscuitée, gingembre	19€

Nos coupes glacées

Eros : Glace chocolat au lait, cacahuète, vanille et caramel beurre salé (2 pers.)	32€

Pour votre confort, nous vous invitons à nous communiquer le choix de votre dessert lors de la prise de commande.

Pour les plus petits

Steak haché du boucher ou Nuggets de volaille maison ou Filet de poisson du jour

Pâtes ou Frites Maison ou Légumes de saison ou Purée de pommes de terre

Glaces et sorbets ou Nage de fruits frais de Loïc
ou Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille

Plat / Accompagnement / Dessert : 27€
Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans

Prix nets en euros, taxes et service compris

SAN FELICE

Menu Gourmand

Disponible 7j/7 (hors Brasero du dimanche)

Entrée et plat ou Plat et dessert : 49 €
Entrée, plat et dessert : 59 €

Maquereau à la flamme, ricotta, haricots verts, verveine

Ajo blanco, padron, anchois mariné, huile basilic

Saucisse d veau Corse, aubergines rôties, burrata, basilic

Retour de pêche locale, pomme de terre fondantes, courgettes grillées,
jus bouillabaisse

Notre tiramisu, confiture de lait à l'amaretto, biscuit génoise, mousse mascarpone

Panacotta au yaourt, ananas marinés, coulis fruits exotiques

Vegan

Prix nets en euros, taxes et service compris

SAN FELICE

Les allergènes

Tous nos plats au San Felice peuvent contenir des substances allergènes situées sur la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel.

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées.

- Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, épeautre)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan...)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité) (au-delà de 10mg/L)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Selon l'Arrêté du 13 juin 2013 le Ministère de la Santé précise qu'il est interdit de fumer sur une terrasse qui n'est pas physiquement séparée de l'intérieur du restaurant.

De ce fait, le prolongement extérieur du restaurant n'autorise pas l'usage de la cigarette sur la terrasse. Pour le bon respect de tous, la cigarette électronique est également interdite.

SAN FELICE

Origine de nos viandes

- Filet de volaille, né, élevé, abattu en France
- Steak haché, né, élevé, abattu en France
- Boeuf, né, élevé, abattu en France (excepté T-Bone né, élevé, abattu en Pologne)
- Echine de Porc, né, élevé, abattu en France
- Gorge de Porc, né, élevé, abattu en France
- Pavé de Veau, né, élevé, abattu en France - Origine Corse
- Agneau de l'Aveyron, né, élevé, abattu en France

Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes