



HC

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 !



HC

SAN FELICE



À partager

Focaccia aux oignons caramélisés, anchois et citron jaune	16€
Salade d'encornet à la plancha, gingembre, ketchup de piquillos	18€

Pour débiter

Cœur de romaine braisé, velours tonnato, anchois, neige de parmesan	26€
Terrine fermière, gel kumquat, sucrose braisée	25€
Betterave confite, brousse, kumquat, huile fumée	24€
Tartare de pêche locale, vinaigrette gingembre, pickles, coriandre	27€

À savourer, nos viandes et poissons à la braise

Pêche locale, chou-fleur rôti aux épices, sauce vierge	45€
Calamarata au gambas, bisque, estragon, copeaux de parmesan	42€
Faux filet de bœuf maturé, jus aux échalotes au vinaigre	42€
Côte de cochon fermier, riz noir soufflé, jus de cochon aux épices	38€
Côte de bœuf Holstein maturée (pour 2 pers.), sauce béarnaise	130€/kg

Garnitures au choix (1 seule par personne)

Pulpe de pomme de terre, huile d'olive maturée
Butternut rôti, échalote confite, praliné de courge
Céleri-rave confit, citron, noisette

Prix nets en euros, taxes et service compris

HC

SAN FELICE



"La gourmandise est un très joli défaut !"

Nos fromages

Chèvre frais du Rove, compotée d'échalotes au vinaigre

21€

Nos douceurs

La figue, rôtie au barbecue, nougatine aux sésames, crème glacée figue

20€

Le chocolat, émulsion fève de cacao, estragon, sorbet huile d'olive

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

HC

SAN FELICE

Menu Gourmand



Disponible 7j/7 (hors Brasero du dimanche)

Entrée et plat ou Plat et dessert : 49 €

Entrée, plat et dessert : 59 €

Carpaccio de veau, crémeux noisette, confit de coing vinaigré

Poireau grillé en vinaigrette, agrumes, pickles de moutarde

Parmentier d'épaule d'agneau confite

Retour de pêche locale, carotte à l'orange, beurre monté à la sauge

La pomme caramélisée, sablé noisette, glace vanille

Notre tiramisu, gel amaretto, crème mascarpone

 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.

HC

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