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.

Chef Fabien Ferré, his assistant Thibaud Durix,
and the entire San Felice team invite you to enjoy
a delightful wood-fired gourmet experience.

Bon appétit !

RELAIS & CHATEAUX

SAN FELICE

À partager

Pinsa à la braise, stracciatella truffée, parmesan. 24€
Grilled pinsa, truffled stracciatella, Parmesan.

Culatta 14 mois, pain carasau. 19€
14-month aged culatta, carasau bread.

Pour débuter

Pâté en croûte de volaille, canard, chutney pomme gingembre. 27€
Poultry and duck pâté en croûte, apple & ginger chutney.

Œuf crémeux, mayonnaise au miso, poutargue. 20€
Soft-cooked egg, miso mayonnaise, bottarga.

Poireaux à la braise, en vinaigrette, graines de moutarde. 21€
Chargrilled leeks, vinaigrette, mustard seeds.

Maigre juste raidi, shiso, concombre, avocat. 24€
Lightly seared lean white fish, shiso, cucumber, avocado.

À savourer, nos viandes et poissons à la braise

Faux-filet à la braise, sauce au poivre, pulpe de pomme de terre. 45€
Grilled sirloin steak, pepper sauce, mashed potatoes.

Côte de bœuf maturée 28 jours, béarnaise, frites. 130€/kg
28-day dry-aged rib of beef, béarnaise sauce, French fries.

Gnocchi, crème citronnée, muscade, gouda de chèvre. 33€
Gnocchi, lemon cream, nutmeg, goat's milk gouda.

Bourride provençale, rouille, fenouil confit. 42€
Provençal bourride, rouille, confit fennel.

Cabillaud confit à l'huile d'olive, céleri au barbecue, kalamansi. 35€
Olive oil–confit cod, barbecued celery, calamansi.

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.

RELAIS & CHATEAUX

SAN FELICE

"La gourmandise est un très joli défaut !"

Nos douceurs

Chou glacé à la vanille, chantilly, sauce chocolat. 18€
Vanilla ice cream choux pastry, whipped cream, chocolate sauce.

Vacherin exotique, meringue yaourt, marmelade d'ananas. 17€
Exotic vacherin, yogurt meringue, pineapple marmalade.

Nage d'agrumes parfumée au poivre de Timut. 16€
Citrus fruit soup scented with Timut pepper.

Pour les plus petits

Steak haché du boucher *ou* Nuggets de volaille maison ou Filet de poisson du jour
Butcher's minced steak or *homemade chicken nuggets* or *fish of the day fillet*

Pâtes *ou* Frites Maison *ou* Légumes de saison *ou* Purée de pommes de terre
Pasta or *homemade French fries* or *seasonal vegetables* or *mashed potatoes*

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

Ice creams & sorbets or *fresh fruit salad*
or *Loïc's chocolate soft cake, vanilla ice cream*

Plat / Accompagnement / Dessert : 27€
Main course / Side / Dessert: 27€

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans
Served to children up to 12 years old

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.

RELAIS & CHATEAUX

SAN FELICE

Menu Gourmand

Disponible 7j/7 (hors Brasero du dimanche)
Available 7 days a week (except Sunday Brasero)

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

Starter & Main or Main & Dessert: 49€
Starter, Main & Dessert: 59€

Maquereaux en escabèche, skyr, vinaigrette herbacée.
Mackerel escabèche, skyr, herb vinaigrette.

Chou-fleur rôti aux épices, pralin noisette, oignons pickles.
Spice-roasted cauliflower, hazelnut praline, pickled onions.

Kefta de bœuf, mayonnaise au cumin, ragoût de légumes, jus tomaté.
Beef kefta, cumin mayonnaise, vegetable stew, tomato jus.

Cabillaud confit à l'huile d'olive, céleri au barbecue, kalamansi.
Olive oil–confit cod, barbecued celery, calamansi.

Mousse au chocolat, éclats de cookies.
Chocolate mousse, cookie crumble.

Nage d'agrumes parfumée au poivre de Timut.
Citrus fruit soup scented with Timut pepper.

Les desserts du menu peuvent être pris à la carte au prix de 16€ chacun
Desserts from the menu may be ordered à la carte at a price of €16 each

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.

RELAIS & CHATEAUX

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

- *Veal fillet, born, raised and slaughtered in France*
- *Beef chuck steak, born, raised and slaughtered in France*
- *Beef, born, raised and slaughtered in France*

(except T-bone steak, born, raised and slaughtered in Poland)

- *Pork chine, born, raised and slaughtered in France*
- *Pork jowl, born, raised and slaughtered in France*
- *Veal rib, born, raised and slaughtered in France – Corsican origin*
- *Lamb from Aveyron, born, raised and slaughtered in France*

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

In accordance with Decree No. 2024-171 of 4 March 2024 relating to the indication of the origin of meats.

RELAIS & CHATEAUX

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

Allergens

All dishes at San Felice may contain allergenic substances listed below.
If you have any questions regarding allergies, please do not hesitate to ask our Head Waiter or Hotel Manager.

European Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers (INCO) requires mandatory information regarding allergens in non-prepacked foods.

- Cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, barley, spelt)
- Crustaceans and products containing crustaceans
- Eggs and products containing eggs
- Fish and products containing fish
- Peanuts and products containing peanuts
- Soybeans and products containing soybeans
- Milk and products containing milk (including lactose)
- Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, etc.)
- Celery and products containing celery
- Mustard and products containing mustard
- Sesame seeds and products containing sesame seeds
- Sulphur dioxide and sulphites (in certain quantities – above 10 mg/l)
- Lupin and products containing lupin
- Molluscs and products containing molluscs

According to the decree of 15 June 2015 by the Ministry of Health, smoking is prohibited on terraces that are not physically separated from the interior of the restaurant.

As a result, the restaurant terrace is considered a non-smoking area.
For the comfort of all guests, the use of electronic cigarettes is also prohibited.