

Restaurant

San Felice

*Une cuisine traditionnelle et conviviale interprétée à 4 mains
sous le signe du partage par le Chef Christophe Bacquié et son
Chef en second Guillaume Lecomte*

A consommer sans modération...

Toutes les équipes vous souhaitent un agréable moment

Retour du Marché

*Un menu imaginé pour vous, tous les jours,
suivant l'inspiration du Chef
et des saisons !*

Entrée / Plat / Dessert : 39€
Servi du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement.

Les Classiques Bistro

*Encornets en persillade
Traditionnel pâté en croûte*



*Epaule d'agneau confite 8 heures
Langue de veau*, sauce piquante
Lotte rôtie, grenobloise*



*Baba au rhum
Mousse chocolat chaud*

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 49€
Entrée / Plat / Dessert : 59€

Les moments de partage

Thème salé

- **Le jambon « 100% Iberico Bellota Jabugo » :**
 - Affiné 36 mois, 80g 48€
- **La truffe « Mélanosporum » :**
 - Comme une pizza 38€
 - En gratin de macaroni 40€
- **Le poisson :**
 - La bourride provençale 60€/pers.
 - Le traditionnel Aioli 50€/pers.
- **La viande :**
 - La presa ibérique « Cinco Jotas » 42€/pers.
 - Le veau Corse « Tigre », Jacques Abbaticci 45€

Thème végétal

- Salade de légumes en cru et cuit, de nos maraîchers 30€
- En tourte végétale 35€

Le fromage : vache, brebis et chèvre 20€

Thème sucré

- **Le chocolat :**
 - L'incontournable Mi-Cuit
au chocolat noir « Guanaja » 70% 17€
- **Le fruit :**
 - L'omelette norvégienne aux agrumes, (servie pour deux) ... 35€
A commander en début de repas
- **Al ! léger :**
 - La barre aux céréales et baies de Goji
mousse fromage blanc 18€
 - Ile flottante 15€

*Veau né, élevé et abattu en France

