

LES FORMULES ET MENUS

La formule déjeuner :

| | |
|---------------------------------|--------|
| Entrée + plat ou plat + dessert | 13,80€ |
| Entrée + plat +dessert | 17,50€ |
| Plat du jour | 10,90€ |

Le dîner du chef (tous les soirs) **27€**

Le menu dégustation (le soir à partir du jeudi) **45€**
En 4 plats selon l'humeur du Chef

Les retours du Marché **A l'ardoise**

Les Coin des Copains:

| | | | |
|---|--|-----------|-------|
| <i>Les huîtres à partager</i> | La N°3 Dangaly | À l'unité | 1,00€ |
| <i>Avec les doigts (LE SOIR)</i> | Les Pommes Dauphines parfumées à la truffe | | 3,50€ |
| | La Végétale Caesar | | 3,00€ |
| | Le grilled Cheese | | 2,50€ |

LES ENTRÉES

| | |
|--|---------------|
| Le foie gras de canard mi-cuit, speck et gel de vin chaud | 14€ |
| Poireaux vinaigrette, œuf mollet et pancetta, sauce hollandaise | 8,50€ |
| Médailon de cabillaud, salade de légumes et mayonnaise thaïe | 12,50€ |
| Ravioles de légumes en bouillon parfumé, coppa et pecorino | 9,50€ |
| Assiette de Serrano, chorizo, pickles de légumes et toasts | 11€ |

LES POISSONS

| | |
|--|-----|
| Filet de bar, risotto au parmesan, émulsion de coquillages | 20€ |
| Pavé de saumon, légumes Shop Suey au sésame | 17€ |
| Cabillaud, julienne de céleri au parfum de truffes, crumble d'olives noires | 19€ |

LES VIANDES

| | |
|---|-----|
| Magret de canard, purée de panais, sauce betteraves, chips et crumble | 18€ |
| Poitrine de cochon confite et bavette Duroc, Risotto de Fregola, sauce langoustines, Pickles de butternut | 17€ |
| Filet de bœuf, déclinaison de topinambour et glace de boeuf | 25€ |

LES INCONTOURNABLES DE FELIX

| | |
|---|--------|
| Le risotto aux champignons et jambon de Serrano | 15€ |
| Le tartare de bœuf nature | 16,50€ |
| Le tartare de boeuf aux huîtres | 18,50€ |
| Le bœuf façon tigre qui pleure | 16,50€ |

LES DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Assiette de fromages affinés de Maître Bordier | 7€ |
| Sablé aux noisettes, pulpe de figes et ganache chocolat blanc | 7€ |
| Le Volcan au chocolat noir accompagné de sa boule de glace | 7€ |
| La poire rôtie, sabayon au champagne et sablé breton | 6,50€ |
| Tarte au citron révisitée | 6,50€ |
| L'assiette de mignardises | 6,50€ |

**Le petit Felix
(menu enfant: plat+dessert+boisson)
7€**

Toute l'équipe du restaurant vous souhaite un agréable moment de dégustation et un très bon appétit

