

Jean-Yves GUEHO vous présente la carte du FELIX

Chef de Cuisine : Dominique BONNET

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles à l'accueil, n'hésitez pas à faire appel à votre serveur.

Propositions pour l'apéritif

Billecart Salmon – Brut Réserve (10cl)	12 €
Billecart Salmon – Brut Rosé (10cl)	15 €
2021 Coteaux du Layon - AOP Domaine des Baumard (12cl)	7 €
Méthode traditionnelle - La Folie d'Espinose (10cl) <i>C. Paquereau à Clisson</i>	4,90 €

Un Amour de menu 45 €

Entrée – poisson ou viande – dessert



Mise en Bouche

Les entrées

Ceviche de crevettes, bavarois d'avocat
et crackers aux graines
ou

Pressé de foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes,
Mangue et gel passion

Les plats

Vapeur de bar sauvage et tartare d'huîtres au citron confit,
farandole de légumes d'hiver, émulsion de cresson
ou

Magret de canard laqué miel gingembre,
tatin d'échalotes et pommes de terre, jus réduit

Les desserts

Finger au chocolat Valrhona et fleur de sel de Guérande,
mousse et confit de framboise
ou

Poire de Vertou déclinée façon Bourdaloue, glace vanille

Entrées

Saumon d'Ecosse mi-cuit aux épices cantonnaises,
choux marinés 13,00 €

Bouquet de crevettes et mayonnaise maison (200g) 12,00 €

Escargots Bio de la maison Royer, farcis au beurre persillé
les 6 : 9,50 € les 12 : 19,00 €

Huîtres creuses du golfe du Morbihan n°2 des viviers
de Rhuys à Saint Armel

les 6 : 16,00 € les 9 : 22,00 € les 12 : 28,00 €

Poissons & Viandes

Tartare de bœuf VBF au couteau
classique ou façon thaï 21,00 €

Dos de cabillaud à la grenobloise, fenouil et
jeunes pousses d'épinards 22,00 €

Pièce du boucher « Aberdeen Angus », sauce béarnaise
et frites maison 23,00 €

Noix de Saint-Jacques bretonnes poêlées au beurre, fondue
de poireaux, panais et butternut, beurre blanc 26,00 €

Gourmandises de Félix & Fromages

Glaces & sorbets, parfums de votre choix, 3 boules
Fabriqués par l'artisan glacier « L'As des Glaces » 8,00 €

Café gourmand ou thé gourmand 9,00 €

Traditionnelle tarte tatin et crème de Machecoul 10,00 €

Assiette de fromages sélectionnés par P. Beillevaire 11,00 €



Prix nets. Tous nos mets sont servis boisson non-comprise, sauf mention particulière

Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée.

Cette pièce ne doit comporter ni rature, ni supplément.

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts, préparés et cuisinés par notre chef de cuisine et son équipe.

En raison de vols et falsifications, nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons plus les chèques bancaires. Nous vous remercions d'avance pour votre compréhension.