



Fables

Château de Fère

A LA CARTE

Entrée

LE FOIE GRAS

Mi-cuit, coings et pain d'épices

Half cooked foie gras, quinces and gingerbread

29€

L'ŒUF PARFAIT

Champignons des bois et crémeux de Topinambour à la truffe

Perfect egg, wild mushrooms and creamy Jerusalem artichoke with truffles

28€

LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES

Taboulé de choux fleurs de couleur, biscuit muscade et crémeux citron

Colored cauliflower tabbouleh, nutmeg cookie, and lemon cream

29€

L'ESCARGOT

Croustillant d'escargot, coulis de persil et émulsion à l'ail

Crispy snail, parsley coulis and garlic emulsion

26€

LE VELOUTÉ

Potiron et châtaignes, croutons frottés à l'ail de Picardie

Pumpkin and chestnuts velouté with croutons rubbed with Picardy garlic

22€

Plat

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques poêlées, crémeux de salsifis, champignons des bois et raisin, sauce au Noilly Prat

Poached scallops, creamy salsify, woodland mushrooms, and grape, Noilly Prat sauce

42€

LA DORADE

Galette de dorade à l'ananas et aux choux rouges et verts

Galette of sea bream with pineapple and red and green cabbage

35€

LE TURBOT

Cuit à basse température, poireaux dans tous ses états, oignons frits et sa sauce bacon

Turbot cooked at low temperature, leeks in all its states, fried onions and bacon sauce

38€

LE DUO DE CHEVREUIL

Filet de chevreuil en croute de biscuit rose de Reims, courge spaghetti et châtaigne

Fillet of venison in a pink Reims cookie crust, spaghetti squash and chestnut

42€

LE FILET DE VOLAILLE

Volaille de Montmirail, mille-feuilles de rutabaga et céleri sauce champagne

Poultry fillet stuffed with spinach and oyster mushrooms, champagne sauce

38€

LE BOEUF

Paleron de bœuf, chou, carottes, cromesquis crémeux aux deux pommes de terre

Beef chuck, carrot cabbage, creamy potatoes cromesquis

38€

LE RIS DE VEAU

Crémeux de panais et butternut, céleri branche et sauce réglisse

Creamy veal sweetbreads with parsnip and butternut, celery and liquorice sauce

42€





Fables

Château de Fère

LE CHARIOT DE FROMAGES 
The Cheesemaker plate

18€

Dessert

LA CRÈME BRÛLÉE 

16€

À la vanille, poire-estragon et son sorbet
with vanilla, pear and tarragon and its sorbet

LE MONT-BLANC 

18€

Mont-blanc à la mandarine, marron, kalamansi et sorbet mandarine
Mont-blanc with mandarin, chestnut, kalamansi and mandarin sorbets

LA BRIOCHE PERDUE 

16€

Façon tatin, caramel au beurre salé, pommes fondantes,
 chantilly à la fève de tonka, tuile de Carambar
*Tatin style, salted butter caramel, melting apples, tonka bean
 whipped cream with Carambar tuile*

LE CYLINDRE 

18€

Cylindre croustillant au chocolat, espuma à la crème de whisky, grué de cacao et
 glace caramel beurre salé
*Crispy chocolate cylinder, whisky, raw and cocoa cream espuma and salted
 butter caramel ice cream*

LE CARPACCIO 

18€

Carpaccio d'ananas Victoria, sésame noir, grenade et glace coco
Victoria pineapple carpaccio, black sesame, pomegranate, and coconut ice



 Végétarien/ *Vegetarian*

 Sans gluten/ *Gluten Free*