



Fables

Château de Fère

A LA CARTE

Entrée

FOIE GRAS DE CANARD

Betteraves et déclinaisons de cerises
Beetroots and cherries

29,00 €

LE SAUMON D'ECOSSE

Ceviché, pastèque et fenouil acidulé
Gravlax, watermelon and tency fennel.

23,00 €

L'ŒUF PARFAIT

Petit pois frais en velouté et émulsion au lard.
Fresh peas in "velouté" and bacon emulsion.

21,00 €

CARPACCIO DE DAURADE ACIDULE

Rosace betteraves, pommes granny, radis
Beetroots, granny apples, radish

28,00 €

Plat principal

LE FILET DE VOLALLE

Cuit à basse température, farcie aux champignons et foie gras, jeunes carottes, eryngi et sa réduction de sucs.

Cooked at low temperature, mushrooms, young carrots, eryngi and its juice reduction.

35,00 €

LE POISSON DE LA CRIÉE

Selon arrivage accompagné d'asperges vertes et champignons.

As available, green asparagus and mushroom.

33,00 €

LE FILET DE BŒUF

Pêches et pommes Anna

Peaches and Anna apples

38,00 €

LE RISOTTO

Au Brocolis accompagné de crevettes.

With Broccolis & shrimps.

28,00 €





Fables

Château de Fère

LE CHARIOT DE FROMAGES

15,00 €

The cheesemaker's plate.

Dessert

LA CHARTREUSE FRAISE ET RHUBARBE

18,00 €

Accompagnée de sa ganache chocolat blanc.

Strawberry and Rhubarb chartreuse with white chocolate.

LE MILLE FEUILLES

16,00 €

Crème vanille et sauce au caramel beurre salé.

Mille feuilles with vanilla cream and salted butter caramel.

LA TARTE AU CITRON

16,00 €

Tarte au citron et ses meringuettes.

Lemon tart and its "meringuettes".

BABA AU RHUM

18,00 €

Compotée de fruits exotiques et chantilly coco

Exotic fruits compote and coco chantilly

NOS MENUS

*Servi uniquement le midi hors week-ends,
consulter l'ardoise*

MENU INTUITION

Entrée + Plat + Dessert

42,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

32,00 €

