



Fables

Château de Fère

A LA CARTE

Entrée

FOIE GRAS DE CANARD

26,00 €

Chutney ananas et poivron rouge.
Pineapple chutney and red pepper.

LE SAUMON D'ECOSSE

22,00 €

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

L'ŒUF PARFAIT

20,00 €

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

Plat principal

LE FILET DE VEAU

34,00 €

Cuit à basse température, jeunes carottes, eryngi et sa réduction de sucs.
Cooked at low temperature, young carrots, eryngi and its juice reduction.

LE POISSON DE LA CRIÉE

30,00 €

Selon arrivage accompagné d'asperges vertes et champignons.
As available, green asparagus and mushroom.

LE RISOTTO

28,00 €

Au Brocolis accompagné de crevettes.

With Broccolis & shrimps.





Fables

Château de Fère

LE PLATEAU DE FROMAGE

14,00 €

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".

NOS MENUS

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

MENU INTUITION

Entrée + Plat + Dessert

38,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

30,00 €

