



# Fables

Château de Fère

## A LA CARTE

### Entrée

#### LES GYOZAS

Gyozas aux coquillages et choux de Bruxelles  
*Gyozas shellfish and Brussels sprouts*

27€

#### 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, choux, 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*