Château de Fère
HOTEL & SPA

NOTRE CARTE DU DÎNER

Le restaurant “Les Fables” du Château de Fère se réinvente et vous propose une expérience gastronomique, décomplexée et pointue.

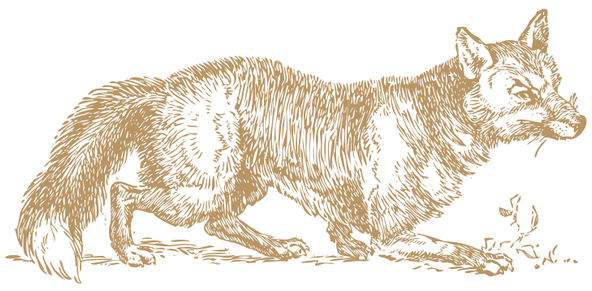
En cuisine, notre Chef Benjamin Nowak et son équipe exécutent une carte de partage, basée sur des produits d’origine locale, de saison et de première qualité.

L’équipe du restaurant est aux petits soins pour vous accompagner dans ce voyage culinaire. La carte vous surprendra tant les mets suggérés sont uniques de par le mélange des saveurs proposées.

Pour l’accord mets et vins, notre Maître d’hôtel en accord avec notre Chef vous propose une sélection de vins mais aussi de cocktails, champagne et autres breuvages.

Bon Appétit

Chef NOWAK Benjamin



Château de Fère
HOTEL & SPA

ENTRÉES

LE FOIE GRAS — 36€
Au poivre de Timut, chutney poire, gingembre

LES RAVIOLES — 40€
Au homard, saumon et gambas, servies dans leur bisque de homard

LE SAUMON — 34€
En gravlax, aux 3 agrumes

L'OEUF PARFAIT — 30€
Asperges blanches et saumon fumé

PLATS

LA CANETTE — 44€
Pommes, betteraves, oignons grelots confits, jus réduis à la framboise

LE SAINT-PIERRE — 40€
Confit à basse température, déclinaison de panais, sauce yuzu

LE BOEUF SÉLECTION "AUX PÂTURAGES" — 49€
En filet, polenta croustillante, choux farcis à la joue de boeuf, sauce au poivre

LE VÉGÉTARIEN — 30€
"le chou-fleur"

LE RISOTTO — 34€
A la truffe noire d'été

A PARTAGER — 90€/kg
Faux-filet sur os, sélection "aux pâturages" (pour 2 personnes minimum)

SÉLECTION DE FROMAGES — 17€

DESSERTS

CHOU EXOTIQUE — 24€
Mangue, vanille

LE SAINT-DOMINGUE — 28€
Biscuit chocolat, ganache et mousse chocolat, nougatine au grué de cacao

CHEESECAKE AGRUMES — 20€
Base granola, mousse citron vert, citron confit

BANANA CAKE REVISITÉ — 24€
Bananes rôties, ganache chocolat, meringue à la banane

Vegan Végétarien Sans Gluten

Prix nets, TVA et service compris. Cartes et menus sujets à modifications au fil des saisons.
Les viandes que nous servons sont d'origine française, Nos légumes proviennent en majorité des Hauts-de-France et de notre potager.

Château de Fère
HOTEL & SPA

MENU “LE CORBEAU ET LE RENARD”

82€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS
Mi-cuit au poivre de Timut, chutney poire gingembre, pain toasté

OU

L’OEUF PARFAIT
Asperges blanches et saumon fumé

PLATS

LE CABILLAUD SKREI
Cuit à basse température, déclinaison de patate douce, sauce verte pimentée

OU

LE RISOTTO
Au safran, chorizo et petits pois

SÉLECTION DE FROMAGES

Frais et affinés (+17€)

DESSERTS

DESSERT DU JOUR

SALADE DE FRUITS FRAIS

SORBETS ET GLACES

Vegan Végétarien Sans Gluten

Prix nets, TVA et service compris. Cartes et menus sujets à modifications au fil des saisons.
Les viandes que nous servons sont d'origine française, Nos légumes proviennent en majorité des Hauts-de-France et de notre potager.

Château de Fère
HOTEL & SPA

MENU LE LIÈVRE ET LA TORTUE

Jusqu'à 12 ans - 30€

PLAT

TENDERS DE POULET CROUSTILLANT AU CAJUN

ACCOMPAGNEMENT

FRITES, SALADE VERTE, VINAIGRETTE AU XÉRÈS

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

GLACE / SORBET

MAIN

CRISPY CAJUN CHICKEN TENDERS

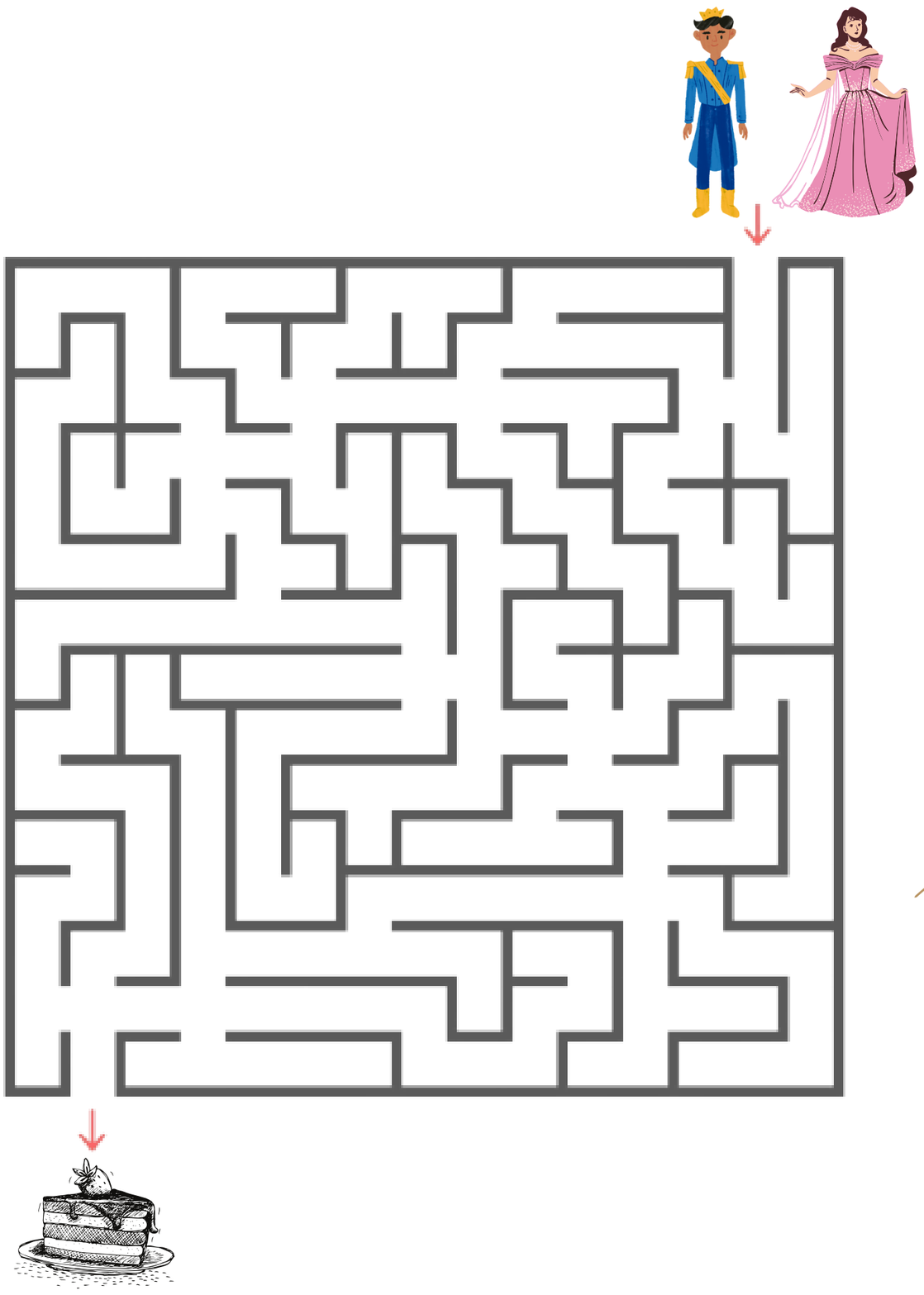
SIDE

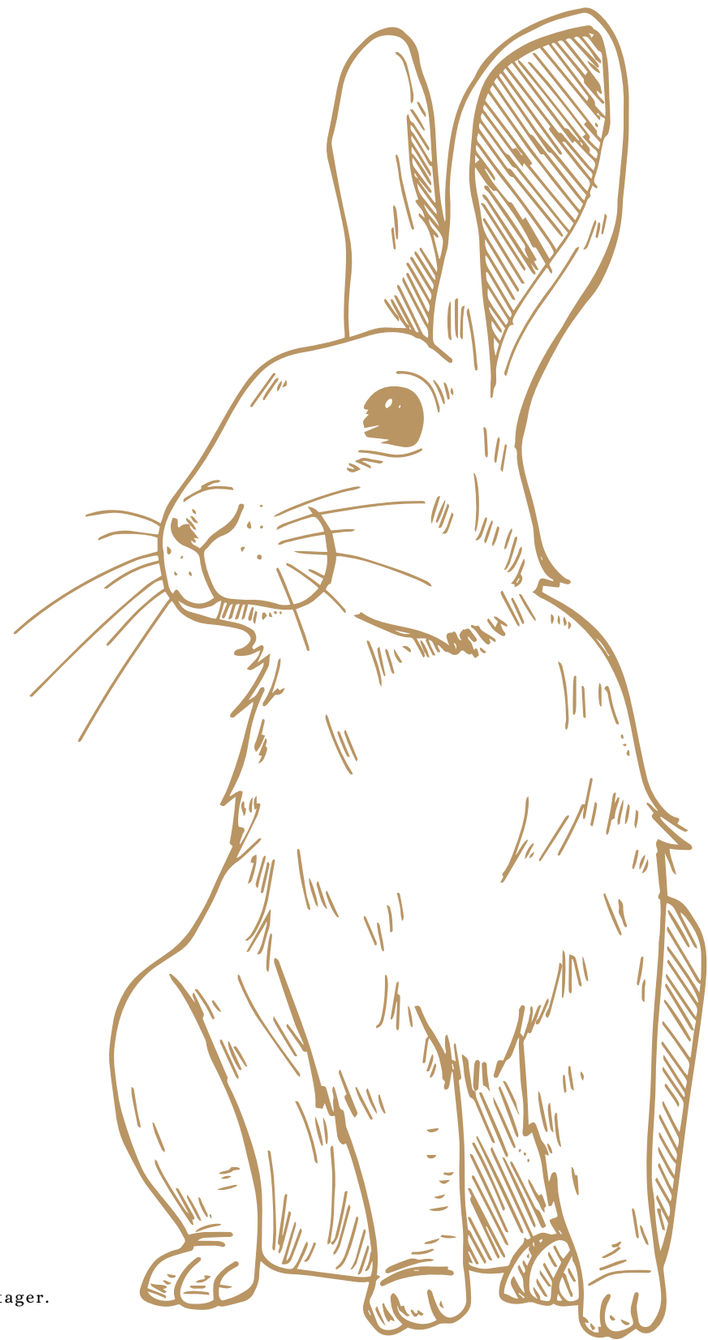
CHIPS, GREEN SALAD, SHERRY VINAIGRETTE

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE

ICE CREAM / SORBET





Prix nets, TVA et service compris. Cartes et menus sujets à modifications au fil des saisons.
Les viandes que nous servons sont d'origine française, Nos légumes proviennent en majorité des Hauts-de-France et de notre potager.