

La carte du

Château de Fère

Le Château de Fère fut l'un des premiers châteaux à être transformé en hôtel en 1956.

Tenu par la même famille depuis 1989, il a su garder son caractère familial. Notre équipe veille à conserver cette proximité discrète et chaleureuse pour vous accompagner dans cette expérience inoubliable.

Notre cuisine met en avant la noblesse du produit, le « fait maison » et la saison.



Nous vous proposons une sélection de vins et de Champagnes de belle facture, conservés dans un cave que vous pouvez visiter.

La carte du

Château de Fère

Entrées / Starters

Foie Gras au Ratafia, Brioche Grillée,
Poire Martin Sec Pochée au Vin

25€

Velouté de Butternut et Chips de Lard Fumé

15€

Duo de Gravlax de Thon et de Saumon,
Crème Montée au Citron Vert et Piment d'Espelette

20€

La carte du

Château de Fère

Nos Plats / Main Plates

Filet de Bœuf de Race Charolaise Française,
Sauce au Vin et Echalotes,
Ecrasé de Pomme de Terre et Légumes du Moment

32€

Filet de Bœuf de Race Charolaise Française,
Façon Rossini,
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe,
Légumes du Moment

44€

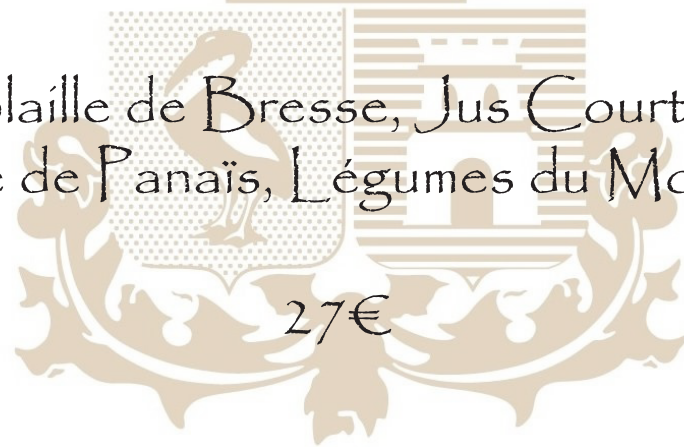
La carte du

Château de Fère

Magret de Canard, Sauce Orange aux Trois Poivres,
Sichuan, Kérala, Kampot
Purée de Vitelotte, Légumes du Moment



Pièce de Volaille de Bresse, Jus Court de Volaille,
Purée de Panais, Légumes du Moment



Dos de Cabillaud Rôti,
Fumet de Poisson Crémé, Verveine et Citronnelle,
Ou sauce vierge.

26€

La carte du

Château de Fère

Assortiment de Fromages Affinés
Selection of Aged Cheeses

Sélection de Trois Fromages

19€

Sélection de Cinq Fromages

24€

La carte du

Château de Fère

Desserts / Desserts

Mi-Cuit au Chocolat,
Coulis de Framboise et Crème Anglaise

14€

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

12€

Carpaccio d'Ananas au Jus de Gingembre,
Brûlé comme une Crème

12€