



Fables

Château de Fère

MENU SAVEUR -52€-

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD : Cuit en terrine, variation autour de la framboise et de l'amande.

Ou

LE SAUMON D'ECOSSE : Mariné au sel d'agrumes, pastèque braisée au gingembre, fenouil acidulé et mayonnaise vanillée.

PLAT

LA VOLAILLE « PATTES BLEUES » CHAMPENOISE : Le filet rôti sur peau, jeunes carottes, eringi et sa réduction de sucs.

Ou

LE POISSON DE LA CRIÉE : Selon arrivage, risotto crémeux au parmesan et herbes sauvages.

Chariot de fromage de nos régions 14€

DESSERT

LA FRAISE « GARIGUETTE » : Pavlova revisitée, fraise et compoté de fraises fraîches, crème légère à la verveine et meringue.

Ou

LE CAFÉ : Mille feuilles allégé au crémeux arabica grand cru.