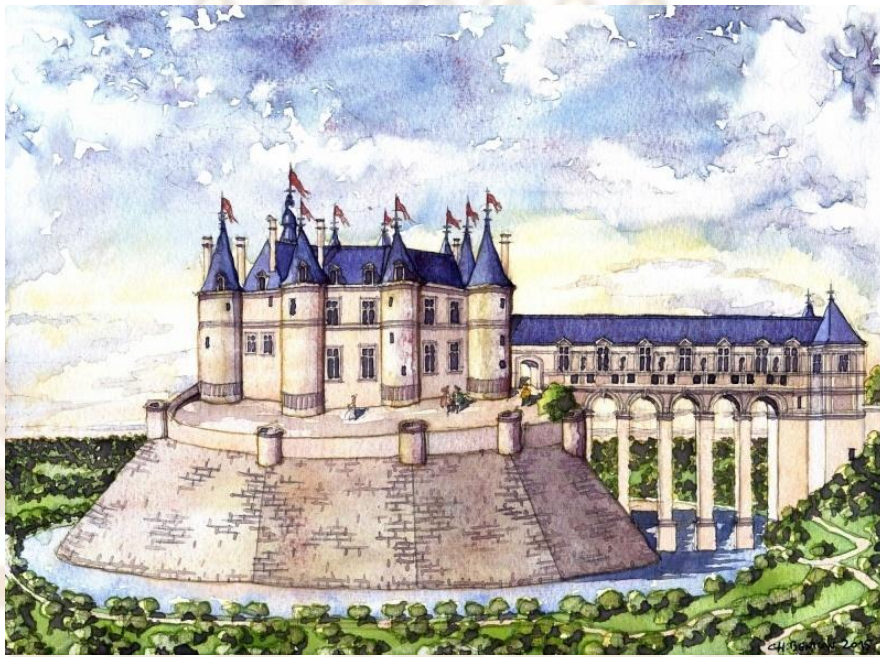




Château de Fère



HOTEL & SPA



Le Château de Fère fut l'un des premiers Châteaux à avoir été transformé en Hôtel. Il est depuis **1956** un lieu incontournable de sa région.

Tenu par la même famille **depuis 1989**, il a su garder son caractère familial.

Toutes nos équipes veillent à conserver cette proximité discrète mais chaleureuse pour vous offrir une expérience inoubliable.

Notre **Chef Quentin Lacoste** et toute son équipe travaillent en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour respecter nos objectifs environnementaux.

NOTRE CARTE d'AUTOMNE

Le Chef Quentin Lacoste et son équipe vous présentent la sélection de ses partenaires locaux :

La Rusca : Miel Varié 

Saveurs de Taux : Fraises et Dérivées



Mouss'tache : Bière Blonde et Blanche



Les Volailles de L'Ourcq : Volaille Fermière



La Ferme du Moulin : Charcuterie, Foie Gras, Canard, Porc



Les Caprices de Sidonie : Veau et Bœuf Salers



Aux Petits Délices de Chèvres : Chèvres Frais



Le Jardin au Fil des Saisons : Maraîchage

Les Jardins de Marie : Confitures

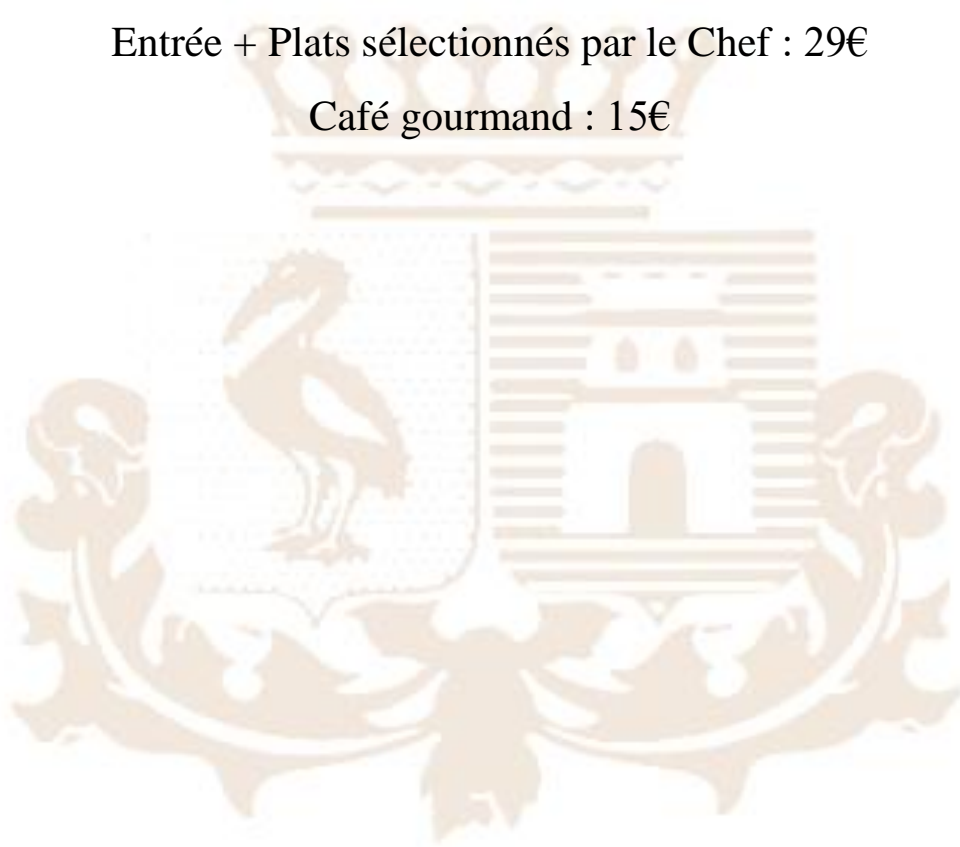


LA SUGGESTION DU MARCHÉ :

Uniquement du Lundi au Samedi Midi

Entrée + Plats sélectionnés par le Chef : 29€

Café gourmand : 15€



MENU DU CHEF :

120€

En accord avec le ou les vins choisis,
Le Chef crée pour vous un Menu en plusieurs notes uniques

Entrée

Entrée

Plat

Plateau des affinés sélection « Maison Bordier » (sup 12€)

Pré Dessert

Mignardises

Menu servis pour l'ensemble des convives de la table

Dernière prise de commande avant 21h

Prix comprenant le service

MENU DÉGUSTATION :

Menu : 90€

Accord mets vin : 125€

Mets et champagne : 150€

Tartare de Thon Fumé à l'Exotique

Foie Gras, Choux Fleur et Truffe d'été en Cappuccino Glacé

Turbot, Carottes, Epinard, Citrons

Porchetta de Cochon de Lait, Ail Noir

Plateau des Affinés Sélection « Maison Bordier » (sup 12€)

Pré Dessert

Fraicheur Vanille, Framboise et Citron Vert

Mignardises

Menu servis pour l'ensemble des convives de la table

Dernière prise de commande avant 21h

Prix comprenant le service

MENU EPICURIEN :

Menu : 65€

Accord mets vin : 90€

Mets et champagne : 110€

Pâté en Croûte « Château de Fère »

Bar, Poivron, Olives, Fenouil

Volaille Fermière, Truffes d'été, Pommes de Terre

Pré Dessert

Le Pralin en Tradition

Mignardises

Menu servis pour l'ensemble des convives de la table

Dernière prise de commande avant 21h

Prix comprenant le service

NOTRE CARTE :

Nos entrées

Tataki de Bœuf de l'Aisne, Coquillages, Notes Asiatiques 27€

Tartare de Thon Fumé à l'Exotique 25€

Foie Gras, Choux Fleur et Truffe d'été en Cappuccino Glacé 28 €

Pâté en Croûte « Château de Fère » 27€

Œuf Crousti/Coulant façon Meurette 25 €

Instant Potager 26 €



(Ce plat peut s'adapter en vegan sur demande)

Dernière prise de commande avant 21h30

Prix comprenant le service

Nos plats

Volaille Fermière, Truffes d'été, Pommes de Terre 44 €

Turbot, Carottes, Epinard, Citrons 47€

Bar, Poivron, Olives, Fenouil 42€

Magret, Aligot Picard, Mûres 49€

Porchetta de Cochon de Lait, Ail Noir 45€

Minestrone Façon Thaï aux Lentillons Rosés de Champagne
et Tofu Fumé 42 € 

Dernière prise de commande avant 21h30

Prix comprenant le service

Nos desserts

(Afin d'éviter un délai d'attente, les dessert sont à choisir de préférence dès le début du repas)

Fraicheur Vanille, Framboise et Citron Vert 16 €

Le Chocolat 18€

Le Pralin en Tradition 17€

La Dame Coco 16€



Dernière prise de commande avant 21h30

Prix comprenant le service