



# Fables

Château de Fère

## A LA CARTE

### Entrée

---

#### FOIE GRAS DE CANARD

26,00 €

Chutney ananas et poivron rouge.  
*Pineapple chutney and red pepper.*

#### LE SAUMON D'ECOSSE

20,00 €

Gravelax, pastèque et fenouil acidulé  
*Gravlax, watermelon and tency fennel.*

#### L'ŒUF DE POULE BIO

18,00 €

Cuit mollet, velouté de petit pois et anguille fumée  
*Coddled egg, velvety peas and smoked eel.*

### Plat principal

---

#### LA VOLAILLE « PATTES BLEUES » CHAMPENOISE

28,00 €

Le filet rôti sur peau, jeunes carottes, eringi et sa réduction de sucs.  
*Fillet roasted on skin, young carrots, eringi and its juice reduction.*

#### LE POISSON DE LA CRIÉE

26,00 €

Selon arrivage accompagné d'asperges vertes et champignons.  
*As available, green asparagus and mushroom.*

#### LE RISOTTO

24,00 €

Au Parmesan et Kasha accompagné de crevettes snackées.  
*With Parmesan and Kasha with snacked shrimp*





# Fables

Château de Fère

## LE PLATEAU DE FROMAGE

14,00 €

*The cheesemaker's plate.*

## Dessert

---

### LA FRAISE « GARIGUETTE » :>

16,00 €

Pavlova revisitée, fraise, crème légère et basilic.

*Revisited Pavlova, strawberry, light cream and basil*

### LE MILLE FEUILLES

14,00 €

Crème vanille et sauce au caramel beurre salé.

*Mille feuilles with vanilla cream and salted butter caramel.*

### LE CHOCOLAT NOIR

16,00 €

Biscuit, crémeux et crème glacée au chocolat noir 68% accompagné d'une tuile.

*Biscuit, creamy and 68% dark chocolate ice cream with a tile.*

## NOS MENUS

---

*Servi uniquement le midi hors week-ends,  
consulter l'ardoise*

### MENU INTUITION

*Entrée + Plat + Dessert*

38,00 €

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

30,00 €

