







# Fables







Château de Fère

## A LA CARTE

### Entrée

<b>LE FOIE GRAS</b>	29€
Mi-cuit, mirabelles et pain d'épices <i>Half cooked foie gras, mirabelle plums and gingerbread</i>	
<b>L'ŒUF PARFAIT</b> 	26€
Champignons des bois et crémeux de Topinambour à la truffe <i>Perfect egg, wild mushrooms and creamy Jerusalem artichoke with truffles</i>	
<b>LE CARPACCIO DE DAURADE ACIDULE</b> 	28€
Rosace de betteraves, pommes granny et radis <i>Carpaccio of acidulous sea bream with beetroots, granny apples, radish</i>	
<b>L'ESCARGOT</b>	26€
Croustillant d'escargot, coulis de persil et émulsion à l'ail <i>Crispy snail, parsley coulis and garlic emulsion</i>	
<b>LES MAQUEREAUX DE L'ATLANTIQUE</b> 	26€
Légèrement fumés, figes rôties et crème au raifort <i>Semi-cooked mackerel, lightly smoked, roasted figs and horseradish cream</i>	
<b>LE VELOUTÉ</b> 	22€
Potiron et châtaignes, croutons frottés à l'ail de Picardie <i>Pumpkin and chestnuts velouté with croutons rubbed with Picardy garlic</i>	

### Plat

<b>L'AILE DE RAIE</b> 	33€
Cuite à basse température, haricots de Soissons et piquillos, émulsion coco et citronnelle <i>Skate wing cooked at low temperature, Soissons beans and piquillos, coconut and lemongrass</i>	
<b>L'ESPADON</b>  	38€
Juste saisi, riz thai et sauce ponzu <i>Seared swordfish, Thai rice and ponzu sauce</i>	
<b>LE TURBOT</b> 	36€
Cuit à basse température, courgettes fondantes coulis de poivrons et huile de sésame pimentée <i>Turbot cooked at low temperature, fondated zucchini, pepper coulis and spicy sesame oil</i>	
<b>LE FILET DE VOLAILLE</b>	35€
Farci aux épinards et pleurotes, sauce champagne <i>Poultry fillet stuffed with spinach and oyster mushrooms, champagne sauce</i>	
<b>LE FILET DE BOEUF</b> 	38€
Pêches et pommes Anna cuit dans son jus corsé <i>Peaches and Anna Apples cooked in its full-bodied juice</i>	
<b>LE RIS DE VEAU</b> 	42€
Crémeux de panais et butternut, céleri branche et sauce réglisse <i>Creamy veal sweetbreads with parsnip and butternut, celery and liquorice sauce</i>	





# Fables

Château de Fère

**LE CHARIOT DE FROMAGES**   
*The Cheesemaker plate*

18€

## Dessert

**LE PALET AU CHOCOLAT** 

18€

Cœur coulant de mangue et sa ganache passion  
*Chocolate puck, mango flowing heart and its passion fruit ganache*

**LE LINGOT** 

18€

Crèmeux marrons et mûres sur son biscuit sablé  
*Creamy chestnut and blackberry ingot on its shortbread biscuit*

**LA MANDARINE** 

18€

Accompagnée de sa crème légère de panais  
*Tangerine and its light parsnip cream*

**LA BRIOCHE PERDUE** 

16€

Mirabelles fondantes et son sorbet, bergamote  
*French brioche, melting mirabelle plum and its sorbet, bergamot*

**LE POMELOS**

16€

Fromage blanc et son granité aux herbes  
*Pomelos, cottage cheese and herb granita*

**LE MACARON**

18€

Aux fruits, nuage de meringue et sorbet framboise  
*Fruit macaron on a cloud of meringue and raspberry sorbet*



 Végétarien/ *Vegetarian*

 Sans gluten/ *Gluten Free*