

## NOTRE CARTE DU DÎNER

Le restaurant “Les Fables” du Château de Fère se réinvente et vous propose une expérience gastronomique, décomplexée et pointue.

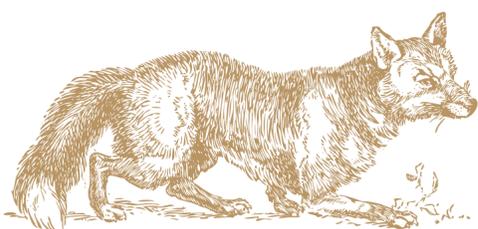
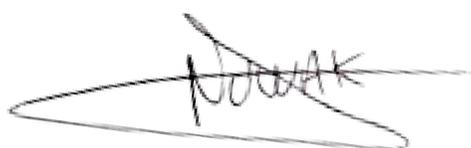
En cuisine, notre Chef Benjamin Nowak et son équipe exécutent une carte de partage, basée sur des produits d’origine locale, de saison et de première qualité.

L’équipe du restaurant est aux petits soins pour vous accompagner dans ce voyage culinaire. La carte vous surprendra tant les mets suggérés sont uniques de par le mélange des saveurs proposées.

Pour l’accord mets et vins, notre Maître d’hôtel en accord avec notre Chef vous propose une sélection de vins mais aussi de cocktails, champagne et autres breuvages.

Bon Appétit

Chef NOWAK Benjamin



## ENTRÉES

LE FOIE GRAS 	32 €
Mi-cuit au torchon, vin de Madiran, poivre de Sichuan, miel, vanille, cannelle et pommes Granny Smith	
LE VELOUTÉ DE COURGE MUSCADE 	26 €
Crème de parmesan, graines de courge, balsamique de Modène	
LE SAUMON "BOMLO" 	28 €
En gravlax, à la betterave et vodka, pickles de légumes, huile de Salicorne.	
OEUF PARFAIT  	28 €
Crèmeux de butternut, champignons de saison	
TATAKI DE THON 	30 €
Chou rouge, guacamole wasabi, gel mangue	

## PLATS

AGNEAU EN CROUTE DE CAFÉ 	40 €
Mini-légumes, jus d'agneau réduit	
LE RISOTTO  	30 €
A la truffe noire d'été, sauce vin rouge	
ST JACQUES/GAMBAS 	38 €
Condiments crustacés et sauce vierge	
LE VÉGÉTARIEN   	26 €
Déclinaison de courges, sauce tomate/basilic, acras de courgette, huile de cameline	
LE FILET DE BOEUF 	45 €
Champignons de saison, choux de Bruxelles, sauce vin rouge au balsamique de Modène	
POISSON DU JOUR 	36 €
Velours de chou fleur, pomme Granny Smith, sauce champagne	

## ACCOMPAGNEMENTS

A partager !

POMMES DE TERRE RATTE DU TOUQUET ET CANCOILLOTTE  	9 €
FONDUE DE POIREAUX, PARMESAN  	9 €

## SÉLECTION DE FROMAGES

16 €

## DESSERTS

DESSERT DU JOUR 	19 €
LE "TOUT CHOCOLAT" 	20 €
TARTE FAÇON POIRE BELLE HÉLÈNE 	20 €
PAVLOVA CLÉMENTINE ET MARRON  	22 €

# MENU “LE CORBEAU ET LE RENARD”

72 €

## ENTRÉES

TARTARE DE ST JACQUES  

Radis croquants, pickles d'oignon rouge, yuzu et herbes fraîches

OU

L'OEUF PARFAIT 

Crèmeux de butternut, champignons de saison

## PLATS

FILET MIGNON DE PORC

Déclinaison de courges et sauce aux girolles

OU

RISOTTO “VIOLET”

Jambon Serrano, pickles de chou rouge, pommes Granny Smith

## SÉLECTION DE FROMAGES

Frais et affinés  16 €

## DESSERTS

DESSERT DU JOUR

SORBET / GLACE 

SALADE DE FRUITS FRAIS   

# MENU “LA GRENOUILLE QUI SE VEUT FAIRE AUSSI GROSSE QUE LE BOEUF”

Formule : entrée/plat ou plat/dessert  
30 €

## ENTRÉE

LE VELOUTÉ DE COURGE MUSCADE 

Crème de parmesan, graines de courge, balsamique de Modène

## PLAT

FILET DE DAURADE

Velours de chou-fleur au curry, sauce vierge citron passion

## SÉLECTION DE FROMAGES

Frais et affinés  16 €

## DESSERT

AUMONIERE CROUSTILLANTE 

Pomme, poire, châtaigne, caramel beurre salé, glace caramel et chantilly



Chateau de Fere  
HOTEL & SPA

★★★★★



# MENU LE LIÈVRE ET LA TORTUE

Jusqu'à 12 ans - 30€

## PLATS

TENDERS DE POULET CROUSTILLANT AU CAJUN

FILET D'ÉGLEFIN CROUSTILLANT AU CURCUMA

## MAINS

CRISPY CAJUN CHICKEN TENDERS

CRISPY HADDOCK FILLET WITH TURMERIC

## ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DU MOMENT

LÉGUMES DE SAISON AU PESTO

## SIDES

PURÉE OF THE MOMENT

SEASONAL VEGETABLES WITH PESTO

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

GLACE / SORBET

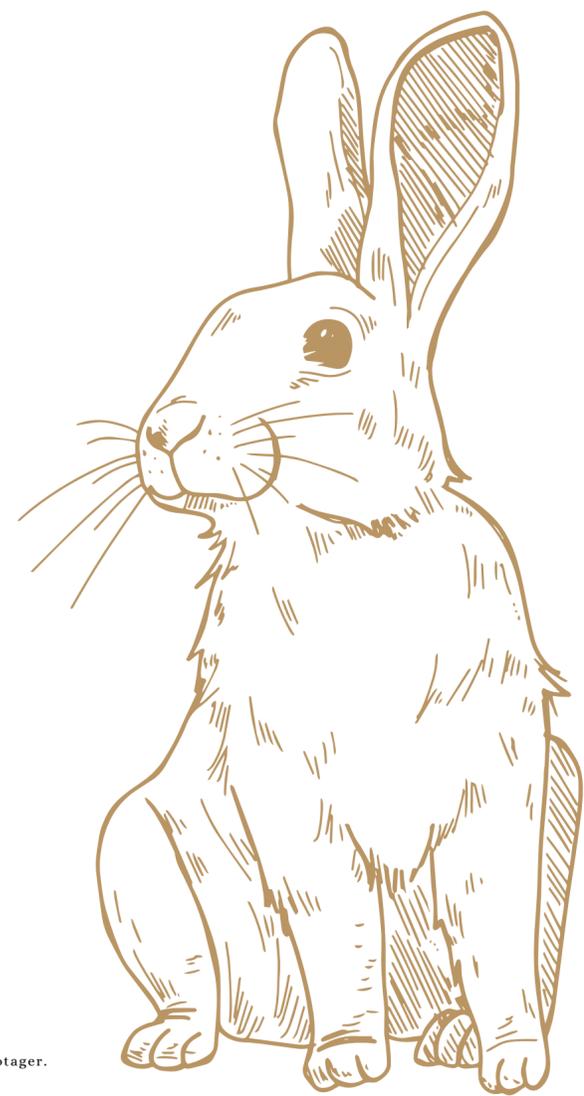
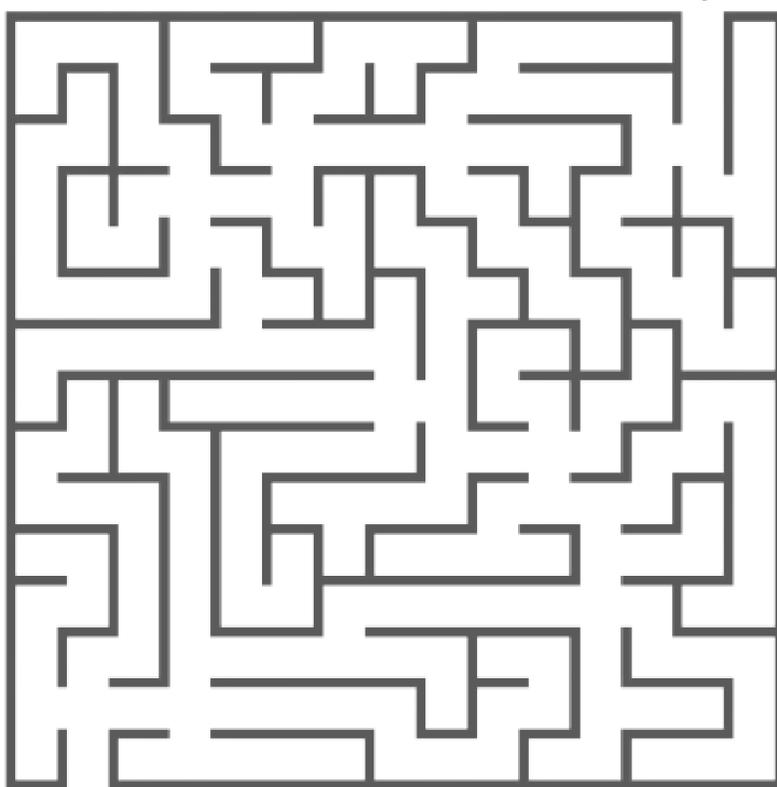
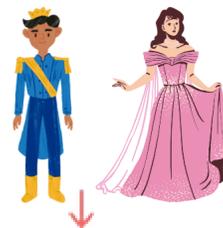
FRUITS FRAIS

## DESSERTS

CHOCOLATE CAKE

ICE CREAM / SORBET

FRESH FRUITS



Prix nets, TVA et service compris

Les viandes que nous servons sont d'origine française, Nos légumes proviennent en majorité des Hauts-de-France et de notre potager.