

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

UN NOM QUI RÉSONNE COMME UNE
HISTOIRE DE FAMILLE.

FEDOU, C'EST L'HÉRITAGE DU CHÂTEAU DE
VILLEMUR, JADIS DEMEURE DE LA FAMILLE
FÉDOU-VILLEMUR, BÂTIE PAR GEORGES
GOUBEAU, PIONNIER DES TALCS DE
LUZENAC.

UN NOM QUI ÉVOQUE UNE CUISINE
GÉNÉREUSE, RÉCONFORTANTE, ET
MURMURE UNE PROMESSE : ICI, TOUT EST
FAIT MAISON... ET TOUT EST FAIT DOUX.

DES RECETTES À PARTAGER, MIJOTÉES,
ENTRE TERROIR ET TRADITION.

BIENVENUE CHEZ FEDOU

FEDOU



ENTRÉES

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ 16 €

Chèvre frais d'ici, Coppa

ŒUF POCHÉ 12 €

En crème de petit pois et fève sautée, salade de mâche, huile verte menthe-estragon

TERRINE DE CAMPAGNE 18 €

Sauce gribiche

TRIO DE TOMATES 19 €

Mozzarella d'Occitanie et herbes du jardin, pan con tomate, glace tomate-basilic, gaspacho

FOIE GRAS DE FÉDOU 19 €

Granité du moment, compotée de rhubarbe et crackers aux flocons d'avoine

SALADE NIÇOISE 12 €

Tomate, piquillos, truite fumée, olives noires, anchois, radis, oeuf dur

MENU ENFANT

CHACQUE PLAT EST DISPONIBLE EN PORTION ADAPTÉE, AVEC UNE RÉDUCTION DE 50%

ACCOMPAGNEMENTS

1 accompagnement inclus dans le plat, le deuxième à 4 €

POMMES DE TERRE FRITE DE FÉDOU

PURÉE DE POIS CASSÉS AU LARD FUMÉ

FREGOLA SARDA

RISOTTO DU MOMENT

LÉGUMES D'ÉTÉ EN COCOTTE

PLATS

ONGLET DE BŒUF POÊLÉ 22 €

Confit d'oignons

AGNEAU DE 7H AU VINAIGRE DE BANYULS 23 €

Pêche rôtie au romarin

BOÎTE CHAUDE 29 €

Cabri ariégeois de la ferme du Col del Fach

FILET DE TRUITE 31 €

Sauce corail, servi avec sa rouille et ses croûtons à l'ail

RECETTE REBELLE 24 €



Carottes de bout en bout, risotto girolles et tomme de brebis des Pyrénées

DESSERTS & FROMAGES

MACARON ET GLACE DE TRUFFE 12 €

Tartare de fraises menthe-basilic et caramel fruits rouges

FLAN VANILLE DE FÉDOU 11 €

Compote de pommes au sirop de bouleau d'Espezel

FONDANT AU CHOCOLAT 12 €

Cœur pistache

MINISTRONE D'ANANAS 10 €

Romarin, menthe, basilic et mousse citron

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE LA RÉGION 15 €

Confiture maison du moment

OFFRE DE GLACE ARTISANALE 11 €

Prix nets en euros. Service compris.



Sans Gluten



Végétarien

FEDOU



SEMAINIER 20 €

UNIQUEMENT LE MIDI

LUNDI

Paleron braisé, sauce aux câpres, accompagné de fregola sarda

MARDI

Tomates farcies, risotto de Marseillette

MERCREDI

Blanquette de veau, purée de pomme terre

JEUDI

🌾 **Cassoulet** comme à Carcassonne

VENDREDI

🌾 **Filet de bar en crème d'ail**, servi avec une purée de pois cassés

SAMEDI

🌾 **Poulet rôti**, légumes et pomme de terre grenailles

DIMANCHE

🌾 **Gigot d'agneau**, ail rôti et mousseline de céleri aux noisettes

Prix nets en euros. Service compris.



Sans Gluten