

An illustration of three vegetables: a carrot, a beet, and an artichoke. The carrot is orange with green leafy tops. The beet is purple with green leafy tops and a small orange root. The artichoke is green and purple. They are arranged in a row against a background with a green top half and a white bottom half. The word 'EDIBLE' is partially visible in large green letters at the top.

PLATS

33 €

Crème de foie gras

25 €

Miel et Thym

28 €

Fromage Cabri ariégeois de la
ferme du Col del Fach

30 €

Aux amandes

24 €

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

+5€ en plat principal

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

LÉGUMES D'ÉTÉ EN COCOTTE

15 €

Confiture maison du moment

13 €

Crème diplomate et sa boule de glace pistache

11 €

Compote de pommes

13 €

Cœur pistache et sa boule de
glace vanille

10 €

Romarin, menthe, basilic et
mousse citron

11 €

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

 Sans Gluten

 Végétarien

Prix nets en euros. Service compris.

FEDOU

SEMAINIER

20 €

MIDI & SOIR

LUNDI

🌾 **Cassoulet** comme à Carcassonne

MARDI

Navarin d'Agneau, risotto de Marseillette

MERCREDI

Blanquette de veau, purée de pomme terre

JEUDI

Paleron braisé, sauce aux câpres, accompagné
de fregola sarda

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