

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

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

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

À LA CARTE

ENTRÉES

- | | |
|---|-------------|
|  VELOUTÉ DE POTIRON
au lard fumé | 13 € |
|  GRAVLAX DE TRUITE
des Chutes d'Aston | 17 € |
| FOIE GRAS
granité à la blanquette de Limoux
ancestral, chutney du Fédou | 19 € |
|  SOUPE À L'OIGNON
façon tourin au bethmale | 14 € |
|  SALADE FÉDOU
endive, pomme, radis noir, toast
chèvre, miel, noix, bleu | 14 € |

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

LÉGUMES D'ÉTÉ EN COCOTTE

PLATS

- | | |
|--|-------------|
|  MAGRET CUMBERLAND
vin de Porto, agrumes, épices | 30 € |
|  SAINT-JACQUES
aux girolles | 29 € |
|  AGNEAU DE 7 HEURES
au miel et au thym | 25 € |
|   RECETTE REBELLE
 carottes de bout en bout, risotto
girolles et tomme de brebis des
Pyrénées | 24 € |
| BOÎTE CHAUDE
Fromage Cabri ariégeois de la
ferme du Col del Fach | 28 € |

DESSERTS & FROMAGES

- | | |
|---|-------------|
|   ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE LA RÉGION
Confiture maison du moment | 15 € |
|  MACARON
à la framboise | 13 € |
|   FLAN VANILLE DE FÉDOU
Compote de pommes | 11 € |
|  FONDANT
Cœur cardamome | 13 € |
|   POIRE POCHÉE
à la vanille | 12 € |
|   OFFRE DE GLACE ARTISANALE
Chocolat, Vanille, Mangue,
Citron, Framboise, Café | 11 € |

MENU ENFANT

Jusqu'à
14 ans

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

BONS&VIVANTS

Prix nets en euros. Service compris.



Sans Gluten



Végétarien

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

SEMANARIO

20 €

MEDIODÍA Y NOCHE

LUNES

🍷 **Cassoulet** como en Carcasona

MARTES

Estofado de cordero, risotto de Marseillette

MIÉRCOLES

Blanquette de ternera, puré de patatas

JUEVES

Paleta estofada, salsa de alcaparras, acompañada de fregola sarda

VIERNES

🍷 **Filete de lubina** en crema de ajo, servido con puré de guisantes partidos

SÁBADO

🍷 **Pollo asado**, verduras y patatas pequeñas

DOMINGO

🍷 **Pierna de cordero**, ajo asado y mousseline de apio con avellanas

Preços sujeitos a alteração. Serviço indispensado.



Som 33 Guitetren

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

A LA CARTA

ENTRADAS

 CREMA DE CALABAZA con tocino ahumado	13 €
 GRAVLAX DE TRUCHA Las cataratas de Aston	17 €
FOIE GRAS granizado de blanquette de Limoux ancestral, chutney de Fédou	19 €
 SOPA DE CEBOLLA a la manera de Tourin en Bethmale	14 €
 ENSALADA DE FEDOU endibia, manzana, rábano negro, tostada con queso de cabra, miel, nueces, queso azul	14 €

ACOMPAÑAMIENTOS

1 guarnición incluida en el plato,
la segunda por 4 €.

PATATAS FRITAS DE FÉDOU

**PURÉ DE GUISANTES PARTIDOS
CON TOCINO AHUMADO**

FREGOLA SARDA

RISOTTO

**VERDURAS DE VERANO EN
CAZUELA**

MENÚ INFANTIL

Hasta
14 años

**CADA PLATO ESTÁ DISPONIBLE EN RACIONES
ADECUADAS, CON UN DESCUENTO DEL 50 %**

PLATOS

 MAGRET CUMBERLAND vino de Oporto, cítricos, especias	30 €
 VIEIRA con rebozuelos	29 €
 CORDERO DE 7 HORAS con miel y tomillo	25 €
  RECETA REBELDE  zanahorias de punta a punta, risotto con rebozuelos y queso tomme de oveja de los Pirineos	24 €
CAJA CALIENTE Queso Cabri ariégeois de la granja Col del Fach	28 €

POSTRES Y QUESOS

  PLATO CON TRES QUESOS DE LA REGIÓN Mermelada casera del momento	15 €
 MACARON de frambuesa	13 €
  FLAN DE VAINILLA DE FÉDOU Compota de manzana	11 €
 FONDANT Corazón de cardamomo	13 €
  PERA ESCALFADA con vainilla	12 €
  OFERTA DE HELADOS ARTESANALES Chocolate, vainilla, mango, limón, frambuesa, café.	11 €

BONS&VIVANTS



sin gluten



Vegetariano Precios netos en euros. Servicio incluido.

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

WEEKLY TIME

€20

LUNCH & DINNER

MONDAY

🌿 **Cassoulet** like in Carcassonne

TUESDAY

Lamb stew, Marseillette risotto

WEDNESDAY

Veal blanquette, mashed potatoes

THURSDAY

Braised chuck steak with caper sauce,
served with fregola sarda

FRIDAY

🌿 **Sea bass fillet** in garlic cream sauce,
served with split pea purée

SATURDAY

🌿 **Roast chicken**, vegetables and baby potatoes

SUNDAY

🌿 **Leg of lamb**, roasted garlic and celery mousseline with
hazelnuts

Net prices in euros. Service included.



Gluten-free

