

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

À LA CARTE

ENTRÉES

-  **ŒUF 63°, MAGRET FUMÉ** 12 €
crème d'artichaut
-  **TRUITE D'ASTON FAÇON CEVICHE** 14 €
salade de radis
-  **VELOUTÉ DE POTIRON** 10 €
au basilic

FOIE GRAS POÊLÉ 17 €
aux petits salés

 **SOUPE À L'OIGNON** 11 €
façon tourin au bethmale

PLATS

-  **CASSOULET** 20 €
au canard
-  **TRUITE DES CABANNES À L'UNILATÉRAL** 25 €
sauce aux agrumes, purée céleri/pomme
-  **PRESSÉ DE COCHON** 20 €
gratin, jus au gingembre

PAVÉ DE BICHE 25 €
sauce grand veneur, légumes d'hiver

  **GNOCCHIS DE PATATE DOUCE** 18 €
marrons rôtis Bethmale



La recette rebelle



"Rien ne se perd, tout se déguste. Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef."

DESSERTS & FROMAGES

-   **ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE LA RÉGION** 12 €
Confiture maison du moment
-  **TARTELETTE AU SARRASIN** 10 €
pommes, crème épaisse
-   **PAVLOVA** 10 €
aux fruits rouges

 **MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR** 11 €
cœur de crème de marrons

  **TARTE CITRON** 11 €
meringue au citron vert

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans 17 €

VELOUTÉ DE POTIRON
au basilic

SUPRÊME DE VOLAILLE
avec son jus, écrasé de pommes de terre
OU

FILET DE TRUITE D'ASTON
accompagné de ses légumes de saison

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR
au cœur de crème de marrons
OU

GLACE ARTISANALE

Boisson incluse : eau avec sirop (fraise, grenadine, citron, menthe, pêche)

BONS&VIVANTS

Prix nets en euros. Service compris.



Sans Gluten



Végétarien

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

A LA CARTA

ENTRADAS

-  **HUEVO A 63 °C, MAGRET AHUMADO** 12 €
crema de alcachofa
-  **TRUCHA DE ASTON AL ESTILO CEVICHE** 14 €
ensalada de rábanos
-  **VELOUTÉ DE CALABAZA** 10 €
con albahaca

FOIE GRAS SALTEADO 17 €
con salados pequeños

 **SOPA DE CEBOLLA** 11 €
a la manera de Tourin en Bethmale

PLATOS

-  **CASSOULET** 20 €
de pato
-  **TRUCHA DE CABANNES AL UNILATERAL** 25 €
salsa de cítricos, puré de apio y manzana
-  **PRESUNTO DE CERDO** 20 €
gratinado, jugo de jengibre

FILETE DE CIERVA 25 €
salsa grand veneur, verduras de invierno

  **ÑOQUIS DE BATATA** 18 €
castañas asadas con Bethmale queso



Receta rebelde



«No se desperdicia nada, todo se saborea. Una verdura de temporada, realzada y cocinada en su totalidad según la inspiración del chef».

POSTRES Y QUESOS

-   **PLATO CON TRES QUESOS DE LA REGIÓN** 12 €
Mermelada casera del momento
-  **TARTELETA DE TRIGO SARRACENO** 10 €
manzanas, nata espesa

 **PASTEL DE CHOCOLATE FUNDIDO NEGRO** 11 €
corazón de crema de castañas

  **TARTA DE LIMÓN** 11 €
merengue de lima

  **PAVLOVA** 10 €
con frutos rojos

MENÚ INFANTIL Hasta 12 años 17 €

VELOUTÉ DE CALABAZA
con albahaca

SUPREMA DE AVE
con su jugo, puré de patatas

FILETE DE TRUCHA DE ASTON
acompañado de verduras de temporada

PASTEL DE CHOCOLATE FUNDIDO NEGRO

Pastelito de chocolate negro

HELADO ARTESANALE

Bebida incluida: agua con sirope (fresa, granadina, limón, menta, melocotón)

BONS&VIVANTS

 sin gluten

 Vegetariano

Precios netos en euros. Servicio incluido.

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

À LA CARTE

ENTRIES

-  **63° EGG, SMOKED DUCK BREAST** 12 €
artichoke cream
-  **ASTON TROUT CEVICHE** 14 €
radish salad
-  **CREAM OF PUMPKIN SOUP** 10 €
with basil

PAN-FRIED FOIE GRAS 17 €
salted meats

 **ONION SOUP** 11 €
Bethmale-style tourin

MAIN COURSES

-  **CASSOULET** 20 €
duck
-  **CABANNES TROUT ON THE UNILATERAL SIDE** 25 €
citrus sauce, celery and apple purée
-  **PORK PRESS** 20 €
gratin, ginger juice

VENISON STEAK 25 €
grand veneur sauce, winter vegetables

  **SWEET POTATO GNOCCHI** 18 €
roasted chestnuts with Bethmal cheese



DESSERTS & CHEESES

-   **PLATTER OF THREE REGIONAL CHEESES** 12 €
Homemade jam of the moment
-  **BUCKWHEAT TARTLET** 10 €
apples, thick cream
-   **PAVLOVA** 10 €
with red berries

 **DARK CHOCOLATE CAKE** 11 €
chestnut cream filling

  **LEMON TART** 11 €
lime meringue



The rebellious recipe

"Nothing is wasted, everything is savoured.
A seasonal vegetable, enhanced and
cooked in its entirety according to the
chef's inspiration."

CHILDREN'S MENU Up to 12 years old 17 €

VELOUTÉ DE POTIRON
with basil

CHICKEN BREAST
with its juice, mashed potatoes
OR

ASTON TROUT FILLET
accompanied by seasonal vegetables

DARK CHOCOLATE CAKE
chestnut cream filling
OR

ARTISAN ICE CREAM

Drink included: water with syrup (strawberry,
grenadine, lemon, mint, peach)

BONS&VIVANTS

Prix nets en euros. Service compris.



Sans Gluten



Végétarien