

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

SEMAINIER

20 €

MIDI & SOIR

LUNDI

🌾 **Cassoulet** comme à Carcassonne

MARDI

Blanquette de veau, purée de pomme terre

MERCREDI

Navarin d'Agneau, risotto de Marseillette

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

ACCOMPAGNEMENTS

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

**POMMES DE TERRE FRITES DE
FÉDOU**

**PURÉE DE POIS CASSÉS AU
LARD FUMÉ** 

FREGOLA SARDA 

RISOTTO 

LÉGUMES DE SAISON 

PLATS

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

DESSERTS & FROMAGES

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

MENU ENFANT

Jusqu'à
14 ans

**CHACQUE 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

Blanquette de ternera, puré de patatas

MIÉRCOLES

Estofado de cordero, risotto de Marseillette

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 não incluem serviço incluido.



São 33 Garrafas

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

Veal blanquette, mashed potatoes

WEDNESDAY

Lamb stew, Marseillette risotto

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

