

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

À LA CARTE

ENTRÉES

- ♥ **CROUSTILLANT DE TRUITE**  14 €
yaourt citron , jaune d'œuf confit
- ŒUF MOLLET**  11 €
sauce vigneronne, crumble parmesan

- TATAKI DE CANARD**  17 €
foie gras, betterave
- HADDOCK FUMÉ**  12 €
poireaux , vichyssoise

PLATS

- SAINT-JACQUES SNACKÉES** 28 €
crème du Barry, condiment
choux fleur , yuzu
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE**  24 €
houmous , citron confit , herbes
- FILET DE SANDRE** 25 €
crème d'herbes, coquillages , laurier
- ♥ **PIGEON RÔTI AU SAUTOIR**  30 €
foie gras, choux , jus corsé

DESSERTS & FROMAGES

- BISCUIT AMANDE**  11 €
crèmeux citron , orange sanguine
- ♥ **CROUSTILLANT CHOCOLAT**  12 €
sorbet cacao , crèmeux chocolat
- CONFIT DE POIRE** 13 €
cristaline de poire , gel kalamansi

NOS INCONTOURNABLES

- SOUPE À L'OIGNON**  15 €
Au Bethmale
- CASSOULET** 22 €
- RECETTE REBELLE
AUTOUR DE LA POMME DE TERRE** 20 €
Crèmeux, Risotto, Bouillon, Chips



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."

- PAVLOVA** 10 €
vanille , fruits exotiques
- ASSIETTE DE FROMAGES** 15 €
brebis , vache , chèvre
fromagerie Sestière

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

15 €

VELOUTÉ DU MOMENT

NUGGETS DE POULET MAISON
crèmeux de pommes de terres

ou

FILET DE TRUITE
légumes du moment

CROUSTILLANT CHOCOLAT

ou

GLACE ARTISANALE
vanille, chocolat, exotique

BONS&VIVANTS



Coup de coeur du Chef

Prix nets en euros. Service compris. Gluten 

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

A LA CARTA

ENTRADAS

-  **CRUJIENTE DE TRUCHA**  **14 €**
Yogur de limón, yema de huevo confitada
- HUEVO PASADO POR AGUA**  **11 €**
salsa vigneronne, crumble de parmesano

- TATAKI DE CANARD**  **17 €**
foie gras, betterave
- HADDOCK FUMÉ**  **12 €**
poireaux , vichyssoise

PLATOS

- VIEIRAS SALTEADAS** **28 €**
crema Dubarry, condimento de coliflor, yuzu
- PALETILLA DE CORDERO**  **24 €**
CONFITADA
hummus, limón confitado, hierbas
- FILETE DE LUCIOPERCA** **25 €**
crema de hierbas, mariscos de concha, laurel
-  **PALOMA ASADA A LA SARTÉN**  **30 €**
hígado graso, col, jugo intenso

POSTRES Y QUESOS

- BIZCOCHO DE ALMENDRA**  **11 €**
crema de limón, naranja sanguina
-  **CRUJIENTE DE CHOCOLATE**  **12 €**
sorbete de cacao, cremoso de chocolate
- PERA CONFITADA** **13 €**
pera cristalina, gel de kalamansi

BONS&VIVANTS

 Favorito del Chef

Precios netos en euros. Servicio incluido.  Gluten

ACOMPANAMIENTOS

- SOPA DE CEBOLLA**  **15 €**
Au Bethmale
- CASSOULET** **22 €**
- RECETA REBELDE ALREDEDOR DE LA PATATA** **20 €**
Cremoso, Risotto, Caldo, Chips

 **La Receta Rebelde**
"Nada se pierde, todo se disfruta. Una verdura de temporada, sublimada y cocinada en su totalidad según la inspiración del chef."

- PAVLOVA** **10 €**
Vainilla, frutas exóticas
- PLATO DE QUESOS** **15 €**
de oveja, vaca y cabra
Quesería Sestièrre

MENÚ INFANTIL HASTA 12 AÑOS **15 €**

- CREMA DEL MOMENTO**

- NUGGETS DE POLLO CASEROS**
crema de patatas
o
- FILETE DE TRUCHA**
verduras de temporada

- CRUJIENTE CHOCOLATE**
o
- HELADO ARTESANAL**
vainilla, chocolate, exótico

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

A LA CARTA

ENTRIES

	CRISPY TROUT 	14 €
	Lemon Yogurt, Confit Egg Yolk	
	SOFT-BOILED EGG 	11 €
	Vigneronne Sauce, Parmesan Crumble	

TATAKI DE CANARD 	17 €
foie gras, betterave	
HADDOCK FUMÉ 	12 €
poireaux , vichyssoise	

MAIN COURSES

	SEARED SCALLOPS	28 €
	Dubarry Cream, Cauliflower Condiment, Yuzu	
	CONFIT LAMB SHOULDER 	24 €
	Hummus, Preserved Lemon, Herbs	
	PIKE-PERCH FILLET	25 €
	Herb Cream, Shellfish, Bay Leaf	
	PAN-ROASTED PIGEON 	30 €
	Ravioli, Cabbage, Rich Jus	

ACCOMPANIMENTS

ONION SOUP 	15 €
Au Bethmale	
CASSOULET	22 €
REBEL RECIPE AROUND THE POTATO	20 €
Creamy, Risotto, Broth, Chips	



The Rebel Recipe

Nothing is wasted, everything is enjoyed. A seasonal vegetable, elevated and cooked entirely according to the chef's inspiration.

DESSERTS & CHEESES

	ALMOND BISCUIT 	11 €
	Lemon Cream, Blood Orange	
	CHOCOLATE CRISP 	12 €
	Cacao Sorbet, Chocolate Cream	
	PEAR CONFIT	13 €
	Crystalized Pear, Kalamansi Gel	

PAVLOVA	10 €
Vanilla, Exotic Fruits	
CHEESE PLATE	15 €
Sheep, Cow, Goat Sestière Cheesery	

CHILDREN'S MENU UP TO 12 YEARS OLD **15 €**

SOUP OF THE MOMENT

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS
creamy mashed potatoes

OR

TROUT FILLET
seasonal vegetables

CHOCOLATE CRISP

OR

ARTISAN ICE CREAM
vanilla, chocolate, exotic

BONS&VIVANTS



Chef's Favorite

Net Prices in Euros. Service Included. Gluten 