

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES


LA CARTE

ENTRÉES

-  **FOIE GRAS MI-CUIT** 
Chutney à l'abricot 18 €
- PANNACOTTA AU CHÈVRE** 
FRAIS REGIONAL
Truite fumée des Pyrénées 12 €
- ARDOISE DE CHARCUTERIE** 15 €
Saucisson, Chorizo, Jambon de Pays,
Paté de campagne (Maison Consolaro)

SALADE FRAÎCHEUR 14 €
aux légumes rôtis

 **DÉCLINAISON DE TOMATES DE SAISON** 15 €

 **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."

PLATS

CASSOULET MAISON  20mn minimum 22 €
au confit de canard

NOISETTE DE CANARD  27 €
déclinaison de courgettes

FILET DE BAR  25 €
fondant d'aubergine et
poivron rôti, jus de poissons

 **FILET DE VEAU DU SEGALA**  29 €
crème de Bethmale à la pomme de
terre, salade d'herbes, jus truffé

DESSERTS & FROMAGES

-  **NOTRE MACARON À L'ABRICOT** 9 €
- CROUSTILLANT CHOCOLAT**  8 €
glace cacao, crémeux chocolat
- ASSIETTE DE SORBETS DE L'ARIÈGE ET FRUITS FRAIS** 10 €
- PAYLOVA AUX FRUITS ROUGES** 9 €
- ASSIETTE DE FROMAGES** 11 €
brebis, vache, chèvre
Fromagerie Sestière

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS 15 €

DÉCLINAISON DE TOMATES DE SAISON

FILET DE VOLAILLE
légumes du moment

ou

FILET DE BAR
légumes du moment

CROUSTILLANT CHOCOLAT
ou

GLACE ARTISANALE
vanille, chocolat, exotique

 Coup de coeur du Chef
 Gluten

BONS&VIVANTS

Prix nets en euros. Service compris.

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES


THE MENU

STARTERS

-  **SEMI-COOKED FOIE GRAS**  18 €
Apricot chutney
- PANNA COTTA WITH LOCAL FRESH GOAT'S CHEESE**  12 €
Smoked trout from the Pyrenees
- PLATTER OF COLD MEATS** 15 €
Sausage, chorizo, country ham, country pâté (Maison Consolaro)

- FRESH SALAD** 14 €
with roasted vegetables

-  **A SELECTION OF SEASONAL TOMATOES** 15 €

 **The Rebel Recipe**
"Nothing goes to waste, everything is savoured.
A seasonal vegetable, brought to its full potential and cooked whole, inspired by the chef."

MAIN COURSES

- HOME MADE CASSOULET**  20 mn of patience... 22 €
with duck confit
- SEA BASS FILLET**  25 €
aubergine and roasted pepper purée, fish stock

- DUCK NOISETTE**  27 €
with a selection of courgettes

-  **SEGALA VEAL FILLET**  29 €
Bethmale cream with potatoes, herb salad, truffled juice

DESSERTS & CHEESES

-  **OUR APRICOT MACARON** 9 €
- CHOCOLATE CRISP**  8 €
cocoa ice cream, chocolate cream
- A SELECTION OF ARIÈGE SORBETS AND FRESH FRUIT** 10 €
- PAYLOVA WITH RED FRUITS** 9 €
- CHEESES PLATE** 11 €
sheep, cow, goat
Sestière Cheese Dairy

CHILDREN'S MENU UP TO 12 YEARS OLD 15 €

- A SELECTION OF SEASONAL TOMATOES**

- POULTRY FILLET**
seasonal vegetables
OR
- SEA BASS FILLET**
seasonal vegetables

- CHOCOLATE CRISP**
OR
- 1 SCOOP OF ARTISANAL ICE CREAM**
vanilla, chocolate, exotic

 The Chef's Favourite
 contains gluten

BONS & VIVANTS

Prix nets en euros. Service compris.