

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

LA CARTE

ENTRÉES

♥ ŒUF POCHÉ, TOAST POÊLÉ  12 €
velouté de légumes

PRESSÉ DE JARRET DE PORC 15 €
aux herbes fraîches et foie gras

GRAVLAX DE TRUITE À LA BETTERAVE 16 €
condiment agrumes

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 18 €
Chutney à la figue

PLATS

CASSOULET MAISON 20mn minimum 22 €
au confit de canard

TRUITE DES PYRÉNÉES 23 €
poireau curry, jus crustacés

ESTOUFFADE DE BŒUF BIO 24 €
DE PRADES
écrasé de pommes de terre

♥ ÉPAULE D'AGNEAU D'OCCITANIE 27 €
Lentilles d'occitanie, sauce tompeettes de la mort

RECETTE REBELLE 16 € AUTOUR DES CHAMPIGNONS

Déclinaison de champignons de saison (crus, cuits ou vinaigrés...)

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

RIZ AU LAIT 8 €
caramel et amandes craquantes

NOTRE PROFITEROLE  8 €
glace vanille de l'izard (Ariège)

♥ MACARON FIGUE ET CASSIS  9 €

LE BABA POMMES/SAFRAN D'ICI*10 €
crème vanille 

ASSIETTE DE FROMAGES 11 €
brebis, vache, chèvre
Fromagerie Sestière

*safran de LORDAT

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS 15 €

GRAVLAX DE TRUITE À LA BETTERAVE
OU

FOIE GRAS MI-CUIT

FILET DE VOLAILLE légumes du moment

OU

TRUITE DES PYRÉNÉES légumes du moment

RIZ AU LAIT caramel et amandes craquantes
OU

GLACE ARTISANALE
vanille, chocolat, exotique

Prix nets en euros. Service compris.

BONS&VIVANTS



Coup de coeur du Chef



Gluten

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

A LA CARTA

ENTRADAS

HUEVO ESCALFADO,  TOSTADA A LA PLANCHA
crema de verduras

12 €

EMBUTIDO DE JARRETE DE CERDO
con hierbas frescas y foie gras

15 €

GRAVLAX DE TRUCHA CON REMOLACHA
condimento de cítricos

16 €



FOIE GRAS SEMICOCIDO CASERO 18 €
Chutney de higos

PLATOS

CASSOULET CASERO

con confit de pato

20 minutos
como mínimo

22 €

TRUCHA DE LOS PIRINEOS

puerro al curry, caldo de marisco

23 €

ESTOFADO DE TERNERA ECOLÓGICA DE PRADES

puré de patatas

24 €



PALETA DE CORDERO DE OCCITANIA

Lentejas de Occitania, salsa «tompettes de la mort»

27 €

RECETA REBELDE CON SETAS

16 €

Surtido de setas de temporada (crudas, cocidas o en vinagre...)

La Receta Rebelde



«Nada se desperdicia, todo se saborea. Una hortaliza de temporada, realzada y cocinada en su totalidad según la inspiración del chef».

POSTRES Y QUESOS

ARROZ CON LECHE

caramelo y almendras crujientes

8 €

NUESTRO PROFITEROLE 

helado de vainilla de L'Izard (Ariège)

8 €



MACARON DE HIGO Y  GROSELLA NEGRA

9 €

EL BABA DE MANZANA Y AZAFRÁN DE AQUÍ* 

crème vanille

10 €

PLATO DE QUESOS

oveja, vaca, cabra
Quesería Sestièrre

11 €

*azafrán de LORDAT

MENÚ INFANTIL HASTA LOS 12 AÑOS 15 €

GRAVLAX DE TRUCHA CON REMOLACHA

o

HÍGADO GRASO SEMICOCIDO

FILETE DE AVE verduras de temporada

o

TRUCHA DE LOS PIRINEOS verduras de temporada

ARROZ CON LECHE caramelo y almendras crujientes

o

HELADO ARTESANAL
vainilla, chocolate, exótico

Precios netos en euros. Servicio incluido.

BONS&VIVANTS



La recomendación del chef



Gluten

FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

THE MENU

STARTERS

-  **POACHED EGG, PAN-FRIED TOAST**  **12 €**
vegetable soup
- PRESSED PORK SHANK** **15 €**
with fresh herbs and foie gras

- BEETROOT-CURED TROUT** **16 €**
citrus condiment

- HOMEMADE SEMI-COOKED FOIE GRAS** **18 €**
Fig chutney

MAIN COURSES

- HOMEMADE CASSOULET** **22 €**
with duck confit *At least 20 minutes*

- PYRENEAN TROUT** **23 €**
leek curry, shellfish stock

- ORGANIC BEEF STEW FROM PRADES** **24 €**
mashed potatoes

-  **LAMB SHOULDER FROM OCCITANIE** **27 €**
Lentils from Occitanie, 'Tompettes de la Mort' sauce

REBELLE RECIPE **16 €** MUSHROOM-INSPIRED DISHES

A selection of seasonal mushrooms (raw, cooked or pickled...)

La Recette Rebelle



"Nothing goes to waste, everything is savoured. A seasonal vegetable, brought to its full potential and cooked whole, according to the chef's inspiration."

DESSERTS & CHEESES

- RICE PUDDING** **8 €**
caramel and crunchy almonds

- OUR PROFITEROLE**  **8 €**
vanilla ice cream from L'Izard (Ariège)

-  **FIG AND BLACKCURRANT MACARON**  **9 €**

- HOMEMADE RUM BABA, APPLE AND LOCAL SAFFRON***  **10 €**
vanilla cream

- CHEESE PLATTER** **11 €**
sheep, cow, goat Sestière Cheese Dairy

LORDAT saffron

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

- BEETROOT-CURED TROUT**

OR

- SEMI-COOKED FOIE GRAS**

- POULTRY FILLET** seasonal vegetables

OR

- PYRENEAN TROUT** seasonal vegetables

- RICE PUDDING** caramel and crunchy almonds

OR

- ARTISAN ICE CREAM**
vanilla, chocolate, exotic

Net prices in euros. Service included.

BONS&VIVANTS



The Chef's Favourite



gluten