FEDOU

CHATEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

LA CARTE

ENTRÉES

ŒUF POCHÉ, TOAST POÊLÉ 12 €
velouté de légumes

PRESSE DE JAMBON 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 DE PRADES 24 €
écrasé de pommes de terre

♡ **ÉPAULE D'AGNEAU D'OCCITANIE** 27 €
Lentilles d'occitanie, sauce tompettes de la mort

RECETTE REBELLE AUTOUR DES CHAMPIGNONS 16 €
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