



CHATEAU DE MERCUÈS

# Menu de Pâques

Expérience show cooking dans la Cour du Château

Repas en intérieur

80€ / personne\*

*Disponible dimanche 31 mars au déjeuner et au dîner et lundi 1er avril au déjeuner*



ASPERGES BLANCHES PARFUMÉES  
À LA FÈVE DE TONKA

Et sa croustille de pied de cochon

BAR FARCI, SAUCE À L'ORTIE  
Et ses gnocchis aux herbes

GIGOT D'AGNEAU CUIT À LA FICELLE  
DANS LA COUR DU CHÂTEAU

jus corsé et ses pommes grenailles aux champignons

LES FRAISES DE PRINTEMPS ET SON BISCUIT  
MOELLEUX AU CITRON

Chocolat Guanaja et sorbet verveine

\*Hors boissons, menu enfant en 3 plats : 25€