

LE GRAND OPUSCULE

Menu en 7 temps 140€

7 séquences qui font la part belle aux produits locaux et de saison.

Accord mets et vins : 3 verres 12cl : 52€
4 verres 9cl: 60€

PRESSÉ DE LÉGUMES CONFIT

Vinaigrette à l'orange et son sorbet avocat *

*Compressed confied vegetables served with an orange vinaigrette and avocado sorbet**



FLEUR DE COURGETTE

Farci au pied de cochon, duxelles de cèpes du pays, sabayon de roquette

Zucchini flower stuffed with pig's trotters, served with a ceps «duxelle» and an arugula sabayon



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU

Servi poêlé et son jus à la verveine *

Seared foie gras with its verbena jus



HOMARD DE NOS CÔTES, RÔTI AU BEURRE

Courgette violon et jus de carapace à la sauge ananas *

*Lobster from our coasts roasted with butter, violin zucchini and its shell juice, aromatized with pineapple sage **



AGNEAU FERMIER DE NOTRE PRODUCTEUR PIERRE TABEL À CAJARC

Gnocchis au safran, jus infusé au thym serpolet *

*Farm lamb from our local producer, Pierre Tabel served with saffron gnocchis and its jus, infused with wild thyme**



PECCORINO À LA TRUFFE SERVI RÂPÉ

Jeunes pousses et baies de Goji en aigre doux

Peccorino with grated truffle served with leafy greens and sweet and sour Goji berries



PÊCHE POCHÉE AU SAFRAN

Biscuit moelleux aux amandes et son sorbet safrané

Saffron poached peach with a soft almond biscuit and saffron sorbet

OU

LE GRAND CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER

Soufflé aux fruits de la passion, sorbet exotique et son minestrone de fruits frais *

*Passion fruit soufflé, exotic sorbet and minestrone of fresh fruit **

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule à 98 euros en 5 séquences, les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un *

We can also offer you the menu « Petit Opuscule » at 98 euros in 5 sequences, the dishes fitting with this menu are followed by an *

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits. Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following.

The list of allergens present in our dishes is available at the reception.

Nous réalisons une cuisine faite avec le cœur,
Grâce à une équipe formidable et
passionnée...

Merci à eux :

À Sommellerie :

Maude Fortin

Corinne

En Salle :

Eric Chenais

David

Mélanie

Carolane

Jeanne

Anaïs

Jade

Paul

Aux Petits déjeuners :

Aurore

En Pâtisserie :

Steven Bott

Rebecca

En Cuisine :

Charlotte

Céline

Marvin

Justine

Sandra

À la Plonge :

Pascal

Eric

Je vous souhaite une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poisot