

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€

FLEUR DE COURGETTE FARCIE AU PIED DE COCHON

Tombée de jeunes pousses et sabayon relevé au cresson *

*Zucchini flower stuffed with pig's trotters, served with young sprouts and a watercress sabayon **



FRAÎCHEUR DE CRABE ROYAL

En croustille de pomme de terre, pois gourmand aux pignons torréfiés

Fresh royal crab in potato crisp with sweet peas and roasted pine nuts



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU

Servi poêlé et son jus à la verveine *

*Seared foie gras, with its verbena juice **



DAURADE ROYALE JUSTE GRILLÉE

Jus d'arrêtes relevé dans l'esprit d'une bouillabaisse, artichaut façon Barigoule *

*Gilt-head seabream just grilled, served with a bouillabaisse style fishbone jus and «Barigoule» artichoke **



AGNEAU ROUGE DU ROUSSILLON DE NOTRE AMI PIERRE TABEL ÉLEVEUR À CAJARC

Jeunes légumes étuvés, jus parfumé à la livèche *

*Farm lamb from our local producer, Pierre Tabel served with young steamed vegetables and lovage jus **



L'ENCALAT, BREBIS À CROÛTE FLEURIE

Condimenté et huile d'olive du Quercy

The Encalat sheep cheese with olive oil from the Quercy region and its condiments



FIGES DU JARDIN RÔTIES AU VIN MALBEC AVEC SES ÉPICES

Sablé crémeux à la vanille, Chocolat Macaé et son sorbet au Malbec

Figs from our garden roasted in a mulled Malbec wine, vanilla sablé and Malbec 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 Opusculé à 98 euros en 5 séquences, les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un *

We can also offer you the menu « Petit Opusculé » 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 Sommelierie :

*Maude Fortin
Corinne*

En Salle :

*Eric Chenais
David
Mélanie
Anaïs
Jade
Armelle
Harmony
Théo*

Aux Petits déjeuners :

Aurore

En Pâtisserie :

*Steven Bott
Jade*

En Cuisine :

*Charlotte
Céline
Marvin
Sandra
Justine
Quentin*

À la Plonge :

Pascal

Je vous souhaite une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poisot