



## **Menu Weekend de Pâques**

**- Samedi 03 & Dimanche 04 Avril -**

**Menu gastronomique à emporter**

**75€ / personne - 3 plats**

**ou**

**95€ / personne - 4 plats**

Belles asperges vertes étuvées, morilles en fricassée, condiment foie gras  
et son bouillon léger à l'ail des ours

*Et*

Truite du Gouffre du Blagour cuite doucement aux aromates, nectar de  
carottes et gingembre, bonbon de blettes relevé, sauce au Chenin moelleux

*Et / Ou*

Noisette d'agneau de Pâques rôti au thym, légumes façon printanière et  
son crémeux d'artichaut, jus parfumé à l'Avèze.

*Et*

Les premières fraises de pays accompagnées d'un sablé à la noisette,  
mousse chocolat Manjari au praliné

# Comment ça marche ?



Disponible

**SAMEDI 03 AVRIL &  
DIMANCHE 04 AVRIL**

Commande

75€/ personne - 3 plats

95€/ personne - 4 plats

Commande et prépaiement à  
**mercues@relaischateaux.com** ou au  
**05.65.20.00.01.**

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de  
14h à 17h.

A réserver avant jeudi 01 avril 17h.

Retrait

- Au Château de Mercuès le samedi 03/04 et  
le dimanche 04/04 de 10h à 12h et de 14h à  
17h30.

- A l'Atrium de Cahors le samedi 03/04 de  
10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

