

# Le Grand Opuscule

## **Menu dégustation en 7 temps 160€**

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

### **Accords Mets et Vins Prestiges**

4 verres de 9cl : 60€

6 verres de 9cl : 80€

### **RISOTTO DE CÉLERI\***

*À la truffe noire de Lalbenque*



### **FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU**

*Confit de tomates acidulé et son jus de canard parfumé à la sarriette*



### **GIROLLES DU PAYS EN CROUSTADE**

*Sabayon à la liqueur de noix*



### **SAINT-PIERRE RÔTI AU BEURRE NOISETTE**

*Pétales de betteraves jaunes, caviar d'aubergines et son jus relevé à la cardamome*



### **NOISETTE D'AGNEAU FERMIER RÔTI AU THYM\***

*Belle carotte en gourmandise et son jus relevé à la moutarde violette de Brive*



### **ROCAMADOUR MARINÉ AUX AROMATES**

*Et ses cerises en pickles*



### **LE GRAND CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER\***

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

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps à 110€

Les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un \*

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.

*Nous réalisons une cuisine faite avec le cœur,*

*Grâce à une équipe formidable et passionnée...*

**Merci à eux :**

**En Salle :**

*Maude Fortin  
David Berthon  
Harmony  
Franck  
Marine K.  
Erin  
Alizée  
Marine V.  
Sid  
Alyse  
Pénélope  
Charles*

**En Pâtisserie :**

*Steven Bott  
Thomas  
Jade*

**En Cuisine :**

*Charlotte  
Laura  
Sandra  
Justine  
Marvin  
Quentin  
Dany*

**À la Plonge :**

*Pascal  
Philippe*

*Je vous souhaite une agréable expérience au Château de Mercuès*

*Julien Poisot*