

Menu Melano



CHATEAU DE MERCUÈS

200€ par personne

.....

TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE EN BRIOCHE FEUILLETÉE

Ventrèche de Porc noir Gascon et son jus délicieusement truffé

Black truffle from Lalbenque in flaky brioche, ventrèche of black Gascon pork and its deliciously truffled juice

FEUILLE À FEUILLE DE CELERI RAVE, TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS

Accompagné de son bouillon perlé

Celeriac leaf, black truffle and foie gras, accompanied by its pearl broth

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES EN HABIT DE TRUFFE

Et son jus au Noilly Prat

Roasted scallops in truffle sauce, and its Noilly Prat juice

TURBOT DE LIGNE ABOMINABLEMENT TRUFFÉ, CUIT SUR L'ARRÊTE

Poireau braisé et son jus réduit au Chenin du Château

Turbot abominably truffled, cooked on the bone, braised leek and its juice reduced with Chenin du Château

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU MALBEC ET A LA TRUFFE NOIRE

Servie dans son artichaut, sauce façon Périgueux

Braised beef cheek with Malbec and black truffle, served in its artichoke, Périgueux style sauce

NE ME PRENDS PAS POUR UNE TRUFFE...

Gourmandise sucrée !

Don't take me for a truffle...Sweet delicacy !

Ce menu est disponible durant toute la période d'ouverture à l'exception du week-end de la Saint Valentin

Réservation

05 65 20 00 01

mercues@relaischateaux.com

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités
Hors boissons (un accord mets & vins sera proposé)

