

Le Grand Opuscule

Menu dégustation en 6 temps 185€

6 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€

FRICASSÉE DE LÉGUMES PRINTANIERS *

Aux escargots et son bouillon parfumé aux herbes

Spring vegetables and sautéed snails with its aromatic herbs flavoured broth



LANGOUSTINE RÔTIE ET COQUILLAGES EN MITONNÉE

Spaghettis de betterave et son jus de carapaces iodé

Roasted crayfish and seared shellfish served with beets prepared as spaghetti and its shellfish iodized jus



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU SERVI POÊLÉ

Artichaut poivrade farci d'un effiloché de cuisse de canard confite, jus parfumé à l'Avèze

Seared Foie gras from the Bouyssou farm, served with a poivrade artichoke stuffed with pulled duck and its Avèze jus



BARBUE DE LIGNE CUITE DÉLICATEMENT *

Belles asperges vertes, sauce au Sauvignon Blanc et estragon

Line-caught brill served with green asparagus and its Sauvignon Blanc and tarragon sauce



PORC NOIR GASCON DE NOTRE AMI PIERRE TABEL *

Et son jus parfumé au verjus

Gascon black pork from our friend and producer Pierre Tabel served with its verjus flavoured sauce



CENDRÉ DE ST-MÉDARD À NOTRE FAÇON + 18€

Servi avec ses condiments fruités

Crèmeux de Cajarc cheese served our way with its fruity condiments



CRÉMEUX AUX AGRUMES *

Feuillantine de chocolat Ivoire, gâteau citron craquant, pamplemousse confit et sorbet au citron

Citrus cream with an Ivoire chocolate feuillantine, crisp lemon cake, grapefruit curd and its lemon sorbet

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps pour 140€

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...

En Salle :

Maude Fortin

Clément T.

Marine K.

Alizée

Théo

Luce

Lisa

Nils

En Pâtisserie :

Steven Bott

Jade

Camille

En Cuisine :

Laura M.

Justine

Quentin

Dany

Dylan

À la Plonge :

Pascal

Tanguy

Je vous souhaite une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poisot