

La Table de Mercuès

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Julien Poisot prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, basé sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps 49€ (*amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert*)

Amuse-Bouche



Pressé de légumes

Chutney de coing / Pressed vegetables with quince chutney



Dos de maigre rôti

*Sauce au vin blanc / Roasted meagre and white wine sauce
et / ou*

Porc noir gascon

Et son jus au thym / Black gascon pork, and its thyme jus



Comté de la maison Marty 14€

*Chutney d'abricot / Comté cheese from Mr Marty and its apricot chutney
Ou*

Mille-Feuilles

Pomme vanille et sa glace marron / Vanilla apple and chesnut ice cream

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits. Le Chef, adaptera votre menu en conséquence. Tout aliment est à risque de contenir des traces de gluten, lactose, noix ou tout autre allergène.