



CHATEAU DE MERCUÈS

Menu Mélando

6 Plats : 200€/personne

4 Plats* : 150€/personne

*Disponible du 28 janvier au 28 février 2023 inclus au diner.
du vendredi au mardi (excepté pour le weekend de la Saint-Valentin du 10 au 14 février)*



PARTITION AUTOUR DE L'HÉLIANTIS ET LA TRUFFE MÉLANOSPORUM*

Bouillon légèrement infusé au café émulsionné façon cappuccino

BELLES NOIX DE SAINT JACQUES « BAIE DE SEINE » CRUES ET CUITES

Merveilleux accord avec notre diamant noir, la Truffe de Lalbenque

LE FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Betteraves en pot au feu bonifié à la truffe et son chou farci d'un effiloché de cuisses confites

BAR DE LIGNE CONTISÉ À LA TRUFFE*

Cuit délicatement au plat, rutabaga fondant, champignons de cave en gourmandise et son fumet corsé, truffé

LIÈVRE À LA ROYALE*

Grand classique de la cuisine Française associé à notre magnifique truffe de Lalbenque et notre mique traditionnelle

RENCONTRE ENTRE LA TRUFFE MÉLANO ET LE CHOCOLAT IVOIRE*

Des saveurs subtiles pour le plus grand bonheur des papilles



Accord mets & vins :

4 verres 65€ par personne

6 verres 80€ par personne

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités