



CHATEAU DE MERCUÈS

Menu Saint Valentin

6 Plats : 200€/personne

4 Plats* : 150€/personne

Disponible du vendredi 10 février au mardi 14 février 2023 inclus



COQUILLE SAINT JACQUES À LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE*

Servie en carpaccio, poireaux fondants dans l'esprit vinaigrette, relevé au raifort

POMMES DE TERRE CUITES FAÇON BOULANGÈRE

Au Caviar Royal Oscietre de la maison Petrossian, farcies à l'anguille fumée, et son crémeux de chou-fleur légèrement iodé

BELLE LANGOUSTINE CROUSTILLANTE ET SES CONDIMENTS

Velours d'artichaut Camus relevé aux kumquats du Lot, jus de bisque réduit

SAINT PIERRE DE PETIT BATEAU*

Cuit délicatement aux algues, étuvée de coques et praires aux salicornes, sauce au Chenin moelleux

NOISETTE DE CHEVREUIL AU GOÛT SUBTILE ET DÉLICAT*

Rôti aux épices du Causse « genièvre et safran », potimarron truffe et sa sauce Périgieux

MARRON GLACÉ, CLÉMENTINE ET CÉDRAT EN JEU DE TEXTURES*

Biscuit amande et son crémeux au chocolat Manjari



Accord mets & vins :

4 verres 65€ par personne

6 verres 80€ par personne

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités