

# 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€** (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

**Menu 4 temps 75€** (*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert*)

**Œuf parfait - 14 €**

*Accompagné de son crémeux de butternut et châtaigne, farce butternut*

*Perfect egg with butternut squash and chestnuts cream*



**Dos de cabillaud Skrei - 27 €**

*Etuvée de poireaux, sauce sauvignon blanc*

*Skrei codfish with braised leeks and white wine sauce*

*Ou*

**Choux Farci - 27 €**

*A l'effiloché de cuisseau de biche et son jus relevé*

*Stewed hind stuffed cabbage with juice*

**Purée truffée + 28€**

*Un classique de la maison en accompagnement... / Truffled mashed potatoes*



**Fourme d'Ambert de la Maison Marty - 12 €**

*Revisitée par nos soins, accompagnée de son confit de clementine et carotte*

*Fourme d'Ambert from Mr Marty with crystallized clementines and carrots*

*Ou*

**Croustillant pain d'épices -14 €**

*Crémeux de marron, tuile de miel, lamelles de chocolat Guanaja et glace spéculos*

*Crispy gingerbread, chestnut cream, honey lace biscuit and speculos 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.