

# Menu Grand Opuscule

## Menu dégustation en 6 temps 200 €

6 séquences qui font la part belle aux produits locaux et de saison

### Accords Mets et Vins Prestiges

4 verres de 9cl : 65€

6 verres de 9cl : 80€

#### ASPERGE VERTE\*

Cuite à l'étuvée, Escargot et son coulis d'ail des ours  
*Green asparagus, Snail and its wild garlic coulis*



#### ASPERGE BLANCHE

Braisée en papillote, gourmandise de canard et jus au thym  
*Braised white asparagus, duck and thyme juice*



#### LAITUE BRAISÉE

Anguille fumée, petit pois en vinaigrette, bouillon de légume acidulé  
*Smoked eel, with green peas, vegetables soup*



#### TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR CUIT DÉLICATEMENT AUX ARÔMATES \*

Pommes dauphines à l'oseille et son sabayon au cresson  
*Local trout cooked with herbs, "dauphine" potatoes and its watercress sabayon*



#### ARTICHAUT FARCI A LA JOUE DE BŒUF \*

Accompagné d'une sauce façon Périgueux  
*Beef leak stuffed Artichoke and its Sauce "Périgueux style"*



#### TOMME DE BREBIS + 25€

Sélectionné par monsieur Marty avec son condiment de betterave  
*Goat cheese with its apple condiments*



#### CHOCOLAT BLANC AU CITRON CONFIT \*

Feuillantine de chocolat Ivoire, gâteau citron craquant et sorbet au citron  
*Citrus cream with an Ivoire chocolate feuillantine, crisp lemon cake and its lemon sorbet*

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps au prix de 150 €  
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.

Tout aliment est à risque de contenir des traces de gluten, lactose, noix ou tout autre allergène.

Carte des Vins



*Nous réalisons une cuisine faite avec le cœur,*

*Grâce à une équipe formidable et passionnée...*

**En Salle :**

*Alban Panel*

*Théo L.*

*Chloé*

*Alizée B.G.*

*Blanche*

*Akshay*

*Louis*

*Doris*

**En Pâtisserie :**

*Steven Bott*

**En Cuisine :**

*Charlotte B.*

*Justine*

*Gustavo*

*Léa*

*Louison*

*Vincent*

**À la Plonge :**

*Pascal*

*Davy*

*Je vous souhaite une agréable expérience au Château de Mercuès*

*Julien Poisot*