

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