



CHATEAU DE MERCUÈS

Menu des vendanges

Expérience show cooking

80€ / personne*

Disponible dimanche 1er octobre au déjeuner



PRESSÉ DE LÉGUMES D'AUTOMNE,
Et son chutney de coing

TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR,
Cuite délicatement aux aromates et sa pomme dauphine
en surprise

CUISSOT DE CHEVREUIL CUIT À LA FICELLE
DANS LA COUR DU CHÂTEAU
Chou farci et potimarron braisé, jus de rôti parfumé au genièvre

POIRE POCHÉE AU MALBEC ET CASSIS
Biscuit moelleux et son sorbet



* Hors boissons, menu enfant spécial en 3 plats : 25€