

# 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€

### ARTICHAUT EN POIVRADE \*

Farci au pied de cochon relevé à la moutarde et sauce cressonnette  
*Poivrade artichoke stuffed with pigs' foot, mustard and its herbal juice*



### BETTERAVE EN SPAGHETTI

Déglacée au yuzu ponzu, étuvée de coquillage, salicorne et émulsion iodée  
*Beetroot spaghetti, shellfish and iodized jus*



### FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Asperge blanche cuite en papillote aux éclats de pamplemousse et son jus à l'Avèze  
*Seared foie gras with white asparagus and its "Avèze" style gravy*



### FILET DE SOLE RÔTI SUR L'ARÊTE, ÉTUVÉE D'ASPERGE VERTE \*

Pomme de terre en gourmandise et fumet de poisson réduit  
*Filet of sole served with green asparagus, potatoes and its smoked fish sauce*



### NOISETTE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY \*

Bonbon de blette, champignon et son jus infusé au laurier  
*Loin of local lamb served with swiss chard, mushroom and its infused bay leaf gravy*



### BLEU D'Auvergne + 20€

Au lait de vache, confit de pomme et coing  
*A goat cheese served with apple and quince confit*



### FRAISES DE TOUTES LES FAÇONS \*

Crème de fraise, biscuit pistache et chocolat Guanaja  
*Strawberries as so many ways, pistachio biscuit and dark chocolate*

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 :**

*Théo Laudoueineix*

*Alizée B.G.*

*Blanche*

*Julien*

*Yohann*

**En Pâtisserie :**

*Steven Bott*

*Hugo*

**En Cuisine :**

*Justine B.*

*Dylan*

*Louison*

**À la Plonge :**

*Pascal*

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

*Julien Poïset*