

La Table de Mercuès

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Julien Poisot prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région,
Démarche basée sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps 59€ (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

Menu 4 temps 85€ (*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert*)

Belle asperge blanche - 18€

Parfumée à la fève de tonka et sa farce de pied de cochon

White asparagus flavor with tonka, pig's trotter

Ou

Foie gras mi-cuit -18€

Accompagné de chutney de coing

Foie gras with quince chutney



Bar farci aux herbes - 30€

Fondue de poireaux, sauce bouillabaisse

Sea bass stuffed with herbs, leek fondue and "Bouillabaisse" sauce

Ou

Épaule d'agneau confite - 30€

Légumes printaniers, jus au laurier

Lamb shoulder with seasonal vegetables and infused bay leaf gravy

Purée truffée + 28€

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



Rocamadour - 14€

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Lemon Posset - 16 €

Citron figé, fraises gariguettes

Lemon posset, gariguettes strawberries

Ou

Croquant de chocolat - 16 €

Duo de chocolat et glace vanille

Crispy black chocolate and cream, with vanilla 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.



CHATEAU DE MERCUÈS

La Table de Mercuès

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Julien Poisot prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région,
Démarche basée sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps 59€ (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

Menu 4 temps 85€ (*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert*)

Belle asperge blanche - 18€

Parfumée à la fève de tonka et sa farce de pied de cochon

White asparagus flavor with tonka, pig's trotter

Ou

Foie gras mi-cuit -18€

Accompagné de chutney de coing

Foie gras with quince chutney



Bar farci aux herbes - 30€

Fondue de poireaux, sauce bouillabaisse

Sea bass stuffed with herbs, leek fondue and "Bouillabaisse" sauce

Ou

Épaule d'agneau confite - 30€

Légumes printaniers, jus au laurier

Lamb shoulder with seasonal vegetables and infused bay leaf gravy

Purée truffée + 28€

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



Rocamadour - 14€

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Lemon Posset - 16 €

Citron figé, fraises gariguettes

Lemon posset, gariguettes strawberries

Ou

Croquant de chocolat - 16 €

Duo de chocolat et glace vanille

Crispy black chocolate and cream, with vanilla 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.



CHATEAU DE MERCUÈS

La Table de Mercuès

Cocktails Signature

Cocktail de Fruits Exotiques (<i>Ananas, Melon, Pêche</i>)	8 €
Iced Tea Maison (<i>Thé, sirop de pêche, citron</i>)	8 €
Summer of love (<i>Apérol, Gin Bombay Sapphire, Jus de Poire, Crème de Framboise</i>)	14 €
Gin Gentiane (<i>Gin Ttotta Ona, Planèze, Melon, Pêche, Tonique</i>)	14 €
Apérol au Soleil (<i>Rhum Blanc, Apérol, Agrumes, Safran, Fleur de Sureau</i>)	14 €

Apéritifs

Coupe de Bellefleur de Haute-Serre, notre Malbec rosé effervescent	16 €
Pastis de la Distillerie Louis Roque	10 €
Kir vin blanc ou Fénélon	10 €

Vins au Verre du Domaine

Digestifs

Les Ailes de Mercuès 2020	10 €	Armagnac XO Louis Roque	16 €
Grand Vin Seigneur 2017	14 €	Liqueur de Coing Louis Roque	10 €
Cuvée Prestige 6666 2016	24 €	Green Louis Roque	12 €
Chenin Sec 2020	14 €	Vieille Prune	15 €
Arpège Rosé 2022	10 €	Vieille Prune Impériale	25 €

Carte Des Vins et du Bar



La Table de Mercuès

Cocktails Signature

Cocktail de Fruits Exotiques (<i>Ananas, Melon, Pêche</i>)	8 €
Iced Tea Maison (<i>Thé, sirop de pêche, citron</i>)	8 €
Summer of love (<i>Apérol, Gin Bombay Sapphire, Jus de Poire, Crème de Framboise</i>)	14 €
Gin Gentiane (<i>Gin Ttotta Ona, Planèze, Melon, Pêche, Tonique</i>)	14 €
Apérol au Soleil (<i>Rhum Blanc, Apérol, Agrumes, Safran, Fleur de Sureau</i>)	14 €

Apéritifs

Coupe de Bellefleur de Haute-Serre, notre Malbec rosé effervescent	16 €
Pastis de la Distillerie Louis Roque	10 €
Kir vin blanc ou Fénélon	10 €

Vins au Verre du Domaine

Les Ailes de Mercuès 2020	10 €
Grand Vin Seigneur 2017	14 €
Cuvée Prestige 6666 2016	24 €
Chenin Sec 2020	14 €
Arpège Rosé 2022	10 €

Digestifs

Armagnac XO Louis Roque	16 €
Liqueur de Coing Louis Roque	10 €
Green Louis Roque	12 €
Vieille Prune	15 €
Vieille Prune Impériale	25 €

Carte Des Vins et du Bar

