

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€

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES *

Artichaut poivrade, fèves et pointe d'asperge verte et sauce cressonnette
Poivrade artichoke, beans, green asparagus 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



LOTTE DE PETIT BATEAU *

Laitue braisée et sauce légèrement acidulée
Monkfish served with braised lettuce and its sour sauce



PORC NOIR GASCON BIO DU GAEC PIERRE ET TERRE *

Carotte en gourmandise, jus au verjus
Local black gascon pork served with carrot and its verjuice sauce



LA CABRETTE + 20€

Au lait de chèvre et son accompagnement autour de la poire
A goat cheese work with pear



LE GRAND CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER *

Soufflé aux fruits de la passion et sorbet exotique
A great classic from our pastry Chef, his passionfruit soufflé served with exotic fruit 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 :

Théo Laudoueineix

Alizée B.G.

Jérôme

Blanche

Leonela

Florine

Yohan

En Pâtisserie :

Steven Bott

Hugo

En Cuisine :

Alexis V.

Justine

Dylan

À la Plonge :

Pascal

Je vous souhaite, une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poïset