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)*

Fricassée d'asperges - 18 €
Avec son œuf poché, sauce suprême
Asparagus fricassee, poached egg, chicken sauce

Ou

Foie gras mi-cuit -18 €
Accompagné de chutney de coing
Foie gras with quince chutney

Maigre de ligne rôti - 30€
Fondue de poireaux, sauce Bouillabaisse
Lean fish with leek fondue and "Bouillabaisse style sauce"

Ou

Porc noir gascon - 30€
Légumes printaniers, jus à la moutarde
Black pork with seasonal vegetables and mustard juice

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

Eton Mess aux fruits rouges - 16 €
Crème et son sorbet fraise, verveine
Eton Mess with red berries and its strawberry and verbena sorbet

Ou

Crémeux de chocolat Guanaja - 16 €
Et sa glace vanille
Crispy black chocolate 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.

RELAIS & CHATEAUX
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)*

Fricassée d'asperges - 18 €
Avec son œuf poché, sauce suprême
Asparagus fricassee, poached egg, chicken sauce

Ou

Foie gras mi-cuit -18 €
Accompagné de chutney de coing
Foie gras with quince chutney

Maigre de ligne rôti - 30€
Fondue de poireaux, sauce Bouillabaisse
Lean fish with leek fondue and "Bouillabaisse style sauce"

Ou

Porc noir gascon - 30€
Légumes printaniers, jus à la moutarde
Black pork with seasonal vegetables and mustard juice

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

Eton Mess aux fruits rouges - 16 €
Crème et son sorbet fraise, verveine
Eton Mess with red berries and its strawberry and verbena sorbet

Ou

Crémeux de chocolat Guanaja - 16 €
Et sa glace vanille
Crispy black chocolate 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.

RELAIS & CHATEAUX
CHATEAU DE MERCUÈS

La Table de Mercuès

Cocktails Signature

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

La Table de Mercuès

Cocktails Signature

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