

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 (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

Fricassée de girolles

Avec son œuf poché, sauce suprême

Chanterelles fricassée, poached egg and chicken sauce

Ou

Tartare de saumon

Accompagné d'un velouté d'asperges servi glacé

Salmon tartar with frozen asparagus velvety



Lieu jaune de ligne

Asperges et sa sauce bouillabaisse

Yellow pollack with asparagus and "Bouillabaisse" sauce

Ou

Porc noir gascon

Légumes printaniers, jus à la moutarde

Black pork with vegetables and mustard juice

Purée truffée + 28€

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



Rocamadour

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Clafoutis aux abricots

Glace à l'amande

Apricot clafoutis with almond ice cream

Ou

Crèmeux de chocolat à l'orange

Glace façon Grand Marnier

Crispy black chocolate made with orange and Grand Marnier 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 (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

Fricassée de girolles

Avec son œuf poché, sauce suprême

Chanterelles fricassée, poached egg and chicken sauce

Ou

Tartare de saumon

Accompagné d'un velouté d'asperges servi glacé

Salmon tartar with frozen asparagus velvety



Lieu jaune de ligne

Asperges et sa sauce bouillabaisse

Yellow pollack with asparagus and "Bouillabaisse" sauce

Ou

Porc noir gascon

Légumes printaniers, jus à la moutarde

Black pork with vegetables and mustard juice

Purée truffée + 28€

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



Rocamadour

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Clafoutis aux abricots

Glace à l'amande

Apricot clafoutis with almond ice cream

Ou

Crèmeux de chocolat à l'orange

Glace façon Grand Marnier

Crispy black chocolate made with orange and Grand Marnier 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