

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 de girolles - 18€

Avec son œuf poché, sauce suprême

Chanterelles fricassée, poached egg and chicken sauce

Ou

Velouté de petits pois - 18€

Accompagné de haddock fumé

Cream of green peas and zucchini served with smoked haddock

✦

Risotto de seiche et gambas - 30€

Cuttlefish risotto with king prawns

Ou

Suprême de volaille - 30 €

Farci aux herbes, légumes cuits sur le sel et son jus au thym

Chicken stuffed with herbs with cooked on salt vegetables

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

Fruits rouges en gourmandises - 16 €

Crème chiboust caramélisée, glace fruits rouges

red berries dessert with chiboust cream and red berries ice cream

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*)

Fricassée de girolles - 18€

Avec son œuf poché, sauce suprême

Chanterelles fricassée, poached egg and chicken sauce

Ou

Velouté de petits pois - 18€

Accompagné de haddock fumé

Cream of green peas and zucchini served with smoked haddock



Risotto de seiche et gambas - 30€

Cuttlefish risotto with king prawns

Ou

Suprême de volaille - 30 €

Farci aux herbes, légumes cuits sur le sel et son jus au thym

Chicken stuffed with herbs with cooked on salt vegetables

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

Fruits rouges en gourmandises - 16 €

Crème chiboust caramélisée, glace fruits rouges

red berries dessert with chiboust cream and red berries ice cream

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