

Menu Grand Opuscule

Menu dégustation en 6 temps : 200 €

6 séquences qui subliment les produits locaux et de saison.

L'incontournable Accords Mets et Vins Prestige

4 verres de 9cl : 110€

Accords Mets et Vins

4 verres de 9cl : 65€

6 verres de 9cl : 80€

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AUX LÉGUMES *

Etuvée de fèves et petits pois accompagnés d'une sauce cressonnette

Stuffed Zucchini flower, beans and its watercress sauce

~*~*~

ARTICHAUT POIVRADE FARCI AUX GIROLLES

Accompagné de pesto de shiso vert et son jus relevé

Poivrade artichoke stuffed with chanterelle, green shiso pesto and spicy juice

~*~*~

FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Tomate confite en gourmandise et son jus relevé aux sucres de tomates, infusé à la sarriette

Seared foie gras from a local farm served with tomato condiment and a tomato juice infused with savory sauce

~*~*~

TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR *

Spaghettis de betterave et sa sauce chenin

Local trout served with red beetroot spaghetti and its white wine sauce

~*~*~

NOISETTE D'AGNEAU FERMIER *

Accompagnée de carotte en gourmandise et jus relevé à la verveine

Local lamb served with carrot and its verbena gravy

~*~*~

LA CABRETTE + 20€

Au lait de chèvre et son accompagnement autour des fruits

A goat cheese with fruits condiment

~*~*~

FRAISES DE TOUTES SES FAÇONS *

Biscuit d'amande, chocolat Guanaja et sa glace fruits rouges

Strawberries as so many ways, almond biscuit, Guanaja chocolate and red berries ice cream

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

Pour votre convenance nous vous mettons à disposition sur demande, la liste des allergènes prévus sur ce menu.

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.

Blanche

Akshay

Leonela

Florine

Ruben

Doris

Nicolas

En Pâtisserie :

Steven Bott

Hugo

Jeanne Marie

En Cuisine :

Alexi V.

Justine

Dylan

Etienne

Louison

Hugo

À la Plonge :

Pascal

Chris

Je vous souhaite, une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poisot



CHATEAU DE MERCUÈS