

La Table de Mercuès

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Alexi Venuat 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*)

Tartelette de magret fumé - 18€

Comptée d'oignons, abricots et son coulis de figes

Duck magret tartlet with stewed onions, apricots and figs coulis

Ou

Fraîcheur de poulpe - 18€

Tomates, salsa verde, olives Kalamata et piquillos

Fresh octopus with tomatoes and "salsa verde"

🍷

Lieu jaune de ligne - 30€

Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre avec sa sauce vierge

Yellow pollack with mashed potatoes and "vierge" sauce

Ou

Porc noir Gascon - 30€

Pommes de terre confites, champignons et un jus aux épices

Black pork served with potatoes, mushrooms and spicy juice

🍷

Rocamadour - 14€

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Crèmeux de chocolat - 16 €

Duo de chocolat, crème chantilly et glace vanille

Crispy black chocolate, whipped cream and vanilla ice cream

Ou

Entremet ananas et noix de coco - 16 €

Mousse de noix de coco, douceur d'ananas, crumble infusé aux raisins et son sorbet exotique

Dessert with pineapple, coconut and exotic sorbet

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 Alexi Venuat 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*)

Tartelette de magret fumé - 18€

Comptée d'oignons, abricots et son coulis de figes

Duck magret tartlet with stewed onions, apricots and figs coulis

Ou

Fraîcheur de poulpe - 18€

Tomates, salsa verde, olives Kalamata et piquillos

Fresh octopus with tomatoes and "salsa verde"

🍷

Lieu jaune de ligne - 30€

Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre avec sa sauce vierge

Yellow pollack with mashed potatoes and "vierge" sauce

Ou

Porc noir Gascon - 30€

Pommes de terre confites, champignons et un jus aux épices

Black pork served with potatoes, mushrooms and spicy juice

🍷

Rocamadour - 14€

Condiment de saison

Rocamadour goat cheese with seasonal condiment

Ou

Crèmeux de chocolat - 16 €

Duo de chocolat, crème chantilly et glace vanille

Crispy black chocolate, whipped cream and vanilla ice cream

Ou

Entremet ananas et noix de coco - 16 €

Mousse de noix de coco, douceur d'ananas, crumble infusé aux raisins et son sorbet exotique

Dessert with pineapple, coconut and exotic sorbet

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