



*Château de Mercuès*

## **Menu Mélando de Saint-Valentin**

*Diners du 14, 15 et 16 février*

4 temps\* :  
170€/pers  
6 temps : 220€/pers



### **Céleri truffé**

*En tourte nourrie au brebis, jus de champignons sauvages.*

### **Saint-Jacques en plongée\***

*Lamelles presque crues chemisées à la Truffe, poireaux étuvés aux œufs de poissons fumés, soupe de coquillages et oursins.*

### **Foie Gras de Canard au Bouillon**

*Cuit entier poché, Artichauts en fines tranches, poitrine de Cochon fumée, Greuil à la Fleur de Truffe, Barigoule comme une diable.*

### **Volaille pas si traditionnelle\***

*Filet moelleux farci sous la peau à la truffe noire, crémeux de Moules, sauce Périgueux, jardinière de petits Légumes aux Pruneaux.*

### **Transition douce\***

*Opaline aux agrumes, truffe*

### **Chocolat Noir Komuntu\***

*Aux notes boisées et torrifiées, Crémeux à la Truffe, Praliné feuillantine*