



Château de Mercuès

La Table gastronomique

Menu Grand Opuscule

4 temps : 150€/pers*
6 temps : 200€/pers

Artichaut Poivrade en Tempura*

Farci d'un Petit salé d'Anguille fumée, Aioli tiède monté à la graisse de Canard, Soupe d'arêtes et Herbiere
"Poivrade" artichoke in tempura stuffed with salt smoked eel, garlic mayonnaise cooked with duck fat, fish bones soup and "Herbiers"

Homard en croûte à la farce de Volaille fermière

Parfumée au Safran d'ici, Petits pois à la française et Citron confit, velouté de Cresson, Jus de Poulet rôti et sauce Homardine rafraîchie au Cognac
Crust lobster with poultry stuffing flavored with local saffron, French peas and candied lemon, watercress velvety, roast chicken juice and "homardine" sauce with Cognac

L'Agneau "Star locale" cuit sur les Sarments de vigne du Château*

Fritons chauds de poitrine, Sauce Navarin délicatement relevée, Asperges vertes condimentées, Navets en mousseline et Oignons grelots grillés
Local Lamb cooked on vine shoot from our castle, hot belly fritons, navarin sauce, green asparagus, turnip mousseline and Grilled pearl onion

Nuage de Brebis des Pyrénées

Raisin mi confit et Oignon Doux
Ewe cheese from Pyrénées with grape and sweet onion

Les premières Fraises Gariguettes confites*

Gelée de Vinaigre Balsamique de Modène, Mousse légèrement poivrée, glace au Lait
Candied Gariguettes strawberries with balsamic vinegar from Modène, lightly peppery foam and milk ice cream

Rhubarbe pochée à la verveine fraîche*

Crème caramélisée à la Vanille, biscuit aux Amandes
Poached rhubarb with fresh verbena, caramelized cream with vanilla and almonds biscuit

Dans un souci du respect de l'art de la table, nous vous informons que ce papier est fabriqué à base de pépins de raisins.

*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.*