



Château de Mercuès

Le Bistrot

Menu Fête des Mères

Menu en 4 temps : 95€ (hors boissons)

Quartiers d'Artichaut farcis au Caillé de chèvre et Amandes fumées

Petit Salé d'Anguille fumée, Herbes fraîches, Pulpe parfumée au Ponzu, Beurre monté à l'Orange sanguine et note de Safran.

Artichoke quarters stuffed with goat's curd and smoked almonds

Petit Salé of smoked eel, fresh herbs, Ponzu-scented pulp, blood orange butter and a hint of saffron.

Langoustines raidies au Beurre d'Algues

Ravioles aux Carottes confites infusées au Furikake, Chlorophylle et Huile de Chorizo.

Stiffened langoustines with seaweed butter

Carrot ravioli confit infused with Furikake, Chlorophyll and Chorizo oil.

Tranche de Veau d'ici mûré

Part de Pommes Anna traditionnelle, Jus condimenté à la moelle, graines de moutarde et Persil frit.

Slice of matured Veal

slice of traditional Pommes Anna, Jus condimenté with marrow, mustard seeds and fried parsley.

Cerises pochées au Thym citronné

Crème Yuzu et Chocolat Kumuntu et Sorbet Yaourt.

Poached cherries with lemon thyme

Yuzu and Kumuntu chocolate cream and yoghurt sorbet.

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.