



Château de Mercuès

L'expérience gastronomique

Menu Grand Opuscule

4 temps : 150€/pers*

6 temps : 200€/pers

Tomate surprise du Lot et Garonne*

La Chair farcie au Yaourt à la Fleur d'oranger déposée sur du Homard mariné, Le Jus travaillé comme une salade à la Myrtille puis légèrement gélifiée, la Pulpe en confit et la Peau en poudre acidulée
Local Tomato flesh stuffed with orange blossom yogurt, lobster and juice style "blueberry salad"

Le Canard du Lot à la mode estival

Fleur de Courgette farcie aux Cuisses confites, Magret fumé et Abricot moelleux, Foie gras à peine poché, Bouillon des Carcasses au Miso de Maïs délicatement fumé, Tourin à l'Aoucou
Zucchini flower stuffed with candied duck legs, duck magret with apricot, foie gras just poached and smoked duck broth with corn miso, Tourin with Aoucou

Le Pigeon du Tarn, à la façon de ma grand-mère*

Rôti sur le coffre minute, sauce Salmis aux Foies condimentée aux Groseilles mi-confites, Fagot de Haricots verts paysans, Sucs de Sucrine, Crème de Haricots beurre, dés de Cuisses sauce Barbecue, Pleurotes passion et croutons dorés au Beurre
Roast pigeon, Salmis sauce cooked with pigeon liver and currant, grilled and cream French bean, carrots with black pork lard, sucrine, oyster mushrooms with passion fruit and crust

Petit Câlin de Rocamadour chaud*

Voile de Jambon Noir de Bigorre affiné, Jus d'Oignons doux, Noix de Cajou torréfiées, Moût de Raisin cuit et Brioche aux pralines roses
Hot Rocamadour sweetness, matured Black Pork Ham from Bigorre, sweet Oignons juice, Cashews nuts, praline Brioche and fresh herbs Salad with Cider sauce

Petite Douceur

Groseilles, espuma de Gingembre, Citron et Saugue
Redcurrant with a Ginger, Lemon and Sage mousse

Abricot de toutes ses façons*

Tuile croustillante, crémeux de chocolat blanc et romarin
Apricot as so many ways, crusty biscuit with white chocolate and rosemary creamy

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.