



Château de Mercuès

L'expérience bistronomique

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Clément Costes prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, démarche basée sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps : 50€ (entrée, plat, dessert)

Œufs fermiers aux Pleurotes Lotoises -18€

Comté, Jambon Noir de Bigorre, jus de viande et herbes fraîches

Eggs with oyster mushrooms, Comté, black Bigorre ham and fresh herbs

Ou

Truite Gravlax -18€

Crème montée aux augrumes

Gravlax Trout and Citrus whipped cream



Feuilleté de Crustacés -25€

Sucrine braisée et Beurre blanc aux Agrumes

Crustacean puff pastry, zucchini flower stuffed with corn creamy and "beurre blanc" sauce with citrus

Ou

Cordon Bleu gourmand à notre façon -25€

Haricots en persillade, Sauce vierge

Homemade ham and cheese escalope, beans and Vierge sauce



Sélection de Fromages -18€

Fruits confits

Selection of cheese with candied fruits

Ou

Cheesecake -16€

Accompagné d'un Miroir à l'Abricot et crumble aux Amandes

Apricot Cheesecake with Almond crumble

Ou

Bavarois aux trois Chocolats -16€

Three Chocolate Bavarian

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.