



# Château de Mercuès

La Table gastronomique

## Menu Grand Opuscule

4 temps : 155€/pers\*

6 temps : 200€/pers

### Rouget toutes écailles aux Cèpes du coin\*

Sauce Civet liée aux foies, Tarbais au confit d'Orange

*Red mullet with local cep, stew sauce and Tarbais bean with candied orange*

### Retour de Cueillette estivale

Fleur de Courgette farcie au condiment tomate, Aubergine fumée, Vinaigrette de Mûres sauvages et dés de foie gras pochés à la Bigarade

*Zucchini flower stuffed with tomato condiment, smoked eggplant, blackberries vinaigrette, foie gras with Bigarade sauce*

### Bouchée à la Reine\*

Ris de veau à la financière, Langoustines glacées de sauce Nantua dans une Mique, Jardinière herbacée de légumes, sauce Homardine

*Sweetbread with "financiere" sauce, Mique stuffed with jumbo shrimp cooked with Nantua sauce, vegetables and homardine sauce*

### Petit Câlin de Rocamadour chaud\*

Jambon Noir de Bigorre affiné, Jus d'Oignons doux, Noix de Cajou torréfiées et Brioche aux pralines roses

*Hot Rocamadour sweetness, matured Black Pork Ham from Bigorre, sweet Oignons juice, Cashews nuts and praline Brioche*

### La Douceur de notre Chef Pâtissier

Soufflé aux fruits de la passion et son sorbet exotique

*Great Classic by our pastry Chef, passion fruit souffle with exotic sorbet*

### Agrumes sous toutes ses façons\*

Tuile croustillante, crémeux de chocolat blanc au citron accompagné de son sorbet citron vert et verveine

*Citrus sweetness, crusty biscuit with white chocolate and lemon creamy, verbena and lime 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.*