



Château de Mercuès

LA TABLE

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)

Tarte fine aux légumes grillés d'été -18€

*Copeaux de Brebis des Pyrénées et son Jambon de Trevélez
seasonal grilled vegetables tart, ewe cheese and Trevelez ham*

Ou

Salade de Magret fumé -18€

*Trévisé et sa vinaigrette au jus de viande
Smoked duck breast in salad with meat juice vinaigrette*



Feuilleté de Crustacés -25€

*Aubergine à la Pékinoise, Fenouil confit grillé et sa crème de crustacés
Crustacean puff pastry, Pekinoise eggplant, fennel and crustacean cream*

Ou

Rôti d'échine de Cochon à la pâte d'Ail doux confit -25€

*Brocolettis en persillade, mousseline de Carottes au jus d'Oranges et jus tranché
Roast pork spare rib with candied garlic, brocoletti and creamed carrot cooked with orange juice*



Sélection de Fromages -18€

Fruits confits

Selection of cheese with candied fruits

Ou

Délice au Chocolat et Baileys -16€

*Crumble, Panna cotta pralinée et sa glace au baileys
Chocolate and Baileys sweetness, crumble, pralined panna cotta and Baileys ice cream*

Ou

Gourmandise autour de la Poire -16€

*En mousse et en génoise, coing et sa glace au Gingembre
Pear Sweetness with quince and ginger ice cream*



RELAIS &
CHATEAUX



Château de Mercuès

LA TABLE

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)

Tarte fine aux légumes grillés d'été -18€

*Copeaux de Brebis des Pyrénées et son Jambon de Trevélez
seasonal grilled vegetables tart, ewe cheese and Trevelez ham*

Ou

Salade de Magret fumé -18€

*Trévisse et sa vinaigrette au jus de viande
Smoked duck breast in salad with meat juice vinaigrette*



Feuilleté de Crustacés -25€

*Aubergine à la Pékinoise, Fenouil confit grillé et sa crème de crustacés
Crustacean puff pastry, Pekinoise eggplant, fennel and crustacean cream*

Ou

Rôti d'échine de Cochon à la pâte d'Ail doux confit -25€

*Brocolettis en persillade, mousseline de Carottes au jus d'Oranges et jus tranché
Roast pork spare rib with candied garlic, brocoletti and creamed carrot cooked with orange juice*



Sélection de Fromages -18€

Fruits confits

Selection of cheese with candied fruits

Ou

Délice au Chocolat et Baileys -16€

*Crumble, Panna cotta pralinée et sa glace au baileys
Chocolate and Baileys sweetness, crumble, pralined panna cotta and Baileys ice cream*

Ou

Gourmandise autour de la Poire -16€

*En mousse et en génoise, coing et sa glace au Gingembre
Pear Sweetness with quince and ginger ice cream*



RELAIS &
CHATEAUX