

LA TABLE DU CHEF

 Château de Mercuès

La Table du Chef - Melano

Clément Costes, Chef du restaurant gastronomique du Château de Mercuès, propose une expérience privilégiée en plein cœur de sa cuisine aux allures de dîner-spectacle. Une table exclusive de cinq couverts et un menu dégustation composé sur-mesure autour de la truffe pour une immersion culinaire des plus raffinées.



DATES

*Du 23/01 au 23/02 inclus
Dîners les vendredis, samedis,
dimanches, lundis et déjeuners les dimanches*

TARIF*

6 temps : 250€/pers
5 couverts maximum
*Hors boissons

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



Expériences

📍 *Château de Mercuès*

Menu Melano

À la Table de Mercuès, le Chef Clément Costes sublime la truffe noire à travers un menu d'exception, alliant finesse, équilibre et émotions gourmandes.

Produits locaux, sauces travaillées et accords subtils composent une cuisine sincère et inspirée des saveurs du Sud-Ouest, reflet du savoir-faire du Château de Mercuès.



DATES

Du 23/01 au 23/02 (hors 13-14-15/02)

Dîners du vendredi au lundi

et déjeuner le dimanche

TARIFS**

4 temps : 165 €/pers

6 temps : 210 €/pers

***Hors boissons*

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**

