



Château de Mercuès

La Table de Mercuès



Le petit-déjeuner du trufficulteur

Salade tiède de Pommes de Terre à la Truffe, Herbes fraîches et Œuf mollet

23€

Warm potato salad with truffles, fresh herbs and soft-boiled egg

Pain feuilleté salé au Jambon blanc Truffé

18€

Savoury puff pastry with truffled ham

Le grand Classique : Œufs fermier en brouillade truffée

22€

The great classic: Farmhouse eggs scrambled with truffles

Avocado Toast à la Truffe et Œuf poché

19€

Avocado Toast with Truffle and Poached Egg

Beignet de pomme à la Truffe

16€

Apple fritter with truffle

Brioche perdue aux pépites de Truffe

16€

French toast with truffle chips

Moelleux tiède au Chocolat noir et Noix, éclats de Truffe

16€

Warm dark chocolate and walnut cake with truffle chips

Croissant à la frangipane Truffée

16€

Croissant with frangipane filling

Dans un soucis 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.