



# 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 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.