



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

T & T

Menu Truffe Mon Amour

Chausson de Céleri Noir */**

Céleri, Truffe noire, Brebis des Pyrénées, Jus de poulet
Black Celery Turnip - Celery, Truffle, Pyrenean Sheep's Cheese, Chicken Juice

Saint-Jacques à la dérive

Saint Jacques, sauce Financière, Truffe noire, Riz torréfié, Agapenthail
Drifting scallops - Scallops, Financière sauce, truffles, roasted rice, Agapenthail

Veau de circonstance */**

Veau, Scorsonère, Foie gras, Truffe
Veal for special occasions - Veal, Scorsonera, Foie gras, Truffle

La Brousse du Causse **

Fromage de Brousse, Miel, Truffe noire , Brioche et Huile d'Olive
The Causse Bush - Bush, Honey, Truffles, Brioche, Olive Oil

Le Mirliton d'Outre manche

Agrumes en confit, Citron vert

The Mirliton from across the Channel - Candied citrus fruits, lime

Love is Chocolate */**

Textures de Chocolat

Love is Chocolate - Chocolate Textures

Menu en 3 temps * - 130€

Menu en 4 temps ** - 165€

Menu en 6 temps - 210€

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.