



# Château de Mercuès

La Table de Mercuès



## 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 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.*



**RELAIS &  
CHATEAUX**