



# Château de Mercuès

## La Table de Mercuès



### Menu Melano

#### Topinambour Terre à terre \*/\*\*

Topinambour, Cresson, Truffe et Boudin Galabar, Mique truffée

*Topinambour Terre à terre - Jerusalem artichoke, watercress, truffle and Galabar black pudding, truffle mique*

#### Chausson de Céleri Noir

Céleri, Truffe noire, Brebis des Pyrénées, Jus de poulet

*Black Celery Turnip - Celery, Truffle, Pyrenean Sheep's Cheese, Chicken Juice*

#### Ris Lardé-Truffé "Boulangère" \*/\*\*

Ris de Veau, Truffe, Porc noir, Pommes de Terre, Sauce Albufera

*Ris Lardé-Truffé 'Boulangère' - Veal Sweetbreads, Truffles, Black Pork, Potatoes, Albufera Sauce*

#### La Brousse du Causse \*\*

Fromage de Brousse, Miel, Truffe noire, Brioche et Huile d'Olive

*The Causse Bush - Bush, Honey, Truffles, Brioche, Olive Oil*

#### Voie lactée

Truffe noire, Romarin et Clémentines

*The milky way, black truffles, rosemary and clementines*

#### Une truffe qui n'en est pas une \*/\*\*

Truffe, pomme et poire

*A truffle that isn't one, truffle, pear and apple*

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.*