



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 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