



# Château de Mercuès

## La Table de Mercuès

Découverte en 3 temps \*- 120€

Balade en 4 temps \*\*- 155€

Voyage en 6 temps - 200€

### Faire chabrot millésime 2026 à Mercuès \*\*

*Ail doux, pigohier, radis, sauce bordelaise*

*Mild garlic, loquat, adish, bordelaise sauce*

### Rubans al dente « Duochrome » \*/\*\*

*Asperge verte, pistache, épinard, amande et sauce aux asperges fermentées*

*Green asparagus, pistachio, spinach, almond and fermented asparagus sauce*

### Le gratin au Château

*Fenouil, morilles au jus, kumquat, truite, sauce des têtes au vin de fenouil*

*Fennel, morel mushrooms in juice, kumquat, trout, fennel wine sauce*

### L'Agneau d'ici comme ailleurs \*/ \*\*

*Agneau, curry, mangue verte et jus d'un navarin*

*Lamb, curry, Green mango and navarin juice*

### Tendre rhubarbe

*Rhubarbe, vanille et verveine*

*Rhubarb, vanilla and verbena*

### Nos premières fraises \*/ \*\*

*Fraises, praliné et chocolat*

*Strawberries, praline and chocolate*

*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**