



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Découverte *- inclus

Balade **- 155€

Voyage - 200€

Faire chabrot millésime 2026 à Mercuès **

Ail doux, pigohier, radis, sauce Cadurcienne

Garlic, white pudding stuffed with foie gras and chestnuts, radish, Cadurcienne sauce

Rubans al dente « Duochrome » */**

Asperge verte, pistache, épinard et amande

Green asparagus, pistachios, spinach and almonds

Le gratin au Château

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

Fennel, morels 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**