



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Découverte *- 120€

Balade **- 155 €

Voyage - 200 €

Une fleur à la mer */**

Fleur de courgette farcie à la menthe et aux amandes fumées,
feuille de vigne malbec aux sucs de tomates, coquillages, asperge blanches et amandes fraîches
*Zucchini flower stuffed with mint and smoked almonds,
Malbec vine leaf with tomato jus, shellfish, white asparagus and fresh almonds*

Foie du lot cuit de peur

Foie gras juste tiédi, pâtes à l'ail confit, bouillon d'avoine,
rhubarbe et jus de volaille à la ventrèche fumée
*Slightly warmed foie gras, pasta with confit garlic, oat broth,
rhubarb and chicken stock with smoked ventrèche*

Veau au lait */**

Ris croustillant, sauce diable aux champignons,
tartelette petits pois à la "croque sel" et fritons de ris
*Crispy sweetbreads, devil's sauce with mushrooms,
pea tartlet with "croque sel" and sweetbread fritters*

Zéphyr de Rocamadour **

Rocamadour, oignon doux, prune à l'Armagnac, brioche
Rocamadour cheese, sweet onion, Armagnac-soaked plums, brioche

Citron velvet

Citron, lime et sarriette poivrée
Lemon, lime and peppery savory

L'abricotuile */**

Tuile fourrée, abricot sous toutes ses formes, crème chocolat parfumée au romarin
Filled tuile, apricots in all their forms, chocolate cream flavoured with rosemary

*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