



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Balade*- 155€

Voyage- 200€

De l'Eau à la Vigne *

Courgette de nos jardins, Encornet, feuille de Vigne farcie d'un tartare de Mulet, soupe de Crabes verts
au Safran du Quercy, Mique au Fenouil

*Garden zucchini, squid, a vine leaf stuffed with grey mullet tartare, green crab soup with Quercy saffron, and
fennel local bread*

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

*Foie gras from our region just warmed, pasta with confit garlic,
oat broth, rhubarb and chicken jus, smoked belly*

Boeuf à la Braise *

Boeuf Aubrac cuit au barbecue, tartare en tartelette, sauce au Poivre,
ragoût d'Aubergines à la Groseille, Pommes pailles au sel fumé

*Barbecued Aubrac beef, beef tartare in a tartlet, pepper sauce, eggplant ragout with gooseberries, and shoestring
potatoes with smoked salt*

Zéphyr de Rocamadour *

Rocamadour vapoureux, Oignon doux, Prune à l'Armagnac, Brioche

Rocamadour cheese, sweet onion, Armagnac-soaked plums, brioche

Citron Velvet

Citron, Lime et émulsion au Thym

Lemon, lime, and thyme emulsion

Rosacées *

Travail autour de la Fraise et de la Framboise du Lot et Garonne, crème à la vanille de Madagascar,
Financier Pistache, sorbet relevé au Piment d'Espelette

*A composition featuring Lot-et-Garonne strawberries and raspberries, Madagascar vanilla cream, pistachio
financier, and sorbet enhanced with Espelette pepper.*

*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