



Château de Mercuès

Le Déjeuner du Château

Samedi et Dimanche

12:15-13:00

Découverte- 80 €

“Loup-Bar” de Ligne *

*Grillé sur des branches de Romarin, Peau croustillante, Confit d'Aubergines,
Grenade d'ici, Crevettes marinées, sauce des têtes, Pain feuilleté au Romarin
Seabass grilled over rosemary sprigs, crispy skin, eggplant confit, local pomegranate,
marinated shrimp, shrimp head sauce*

Veau du coin “Roi de Naples” *

*Sauce Marengo condimentée, moelle Osso Bucco,
Butternut confit au Lait de Parmesan,
Salade de Physalis et Girolles
Local Veal “King of Naples”, Marengo sauce with seasoning,
Osso Buco bone marrow, butternut squash confit in Parmesan milk,
physalis and chanterelle salad*

Route des Indes *

*Mangue délicatement épicée, expression de deux Chocolats,
Biscuit moelleux à la pistache
Delicately spiced mango, an expression of two chocolates,
soft pistachio biscuit*

*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**