MENUS 100% TRUFFE

Menu Melano

Château de Mercuès

À la Table de Mercuès, le Chef Clément Costes sublime la truffe noire à travers un menu d'exception, alliant saveurs lotoises, haute gastronomie et émotions gourmandes dans un menu en 3, 4 ou 6 temps.



DATES

Du 29/01 au 28/02 (hors 13-14/02)
Dîners du vendredi au lundi (4 ou 6 temps)
et déjeuners le samedi et dimanche
(3 temps uniquement)

TARIFS*

3 temps (déjeuner uniquement) : 110 €/pers
4 temps : 165 €/pers
6 temps : 210 €/pers
**Hors boissons*

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER