

# LA CARTE

**Printemps 2019**  
Spring 2019

## LES ENTRÉES

**LES ASPERGES VERTES DU PAYS,** 38€  
Mitonné de coquillages et salicornes parfumées au cumbawa, craquant de pain et velouté d'asperges façon «poulette».  
*Simmered shellfish and salicornia perfumed with cumbawa, crouton and asparagus cream «poulette» style.*

**FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,** 40€  
Servi poêlé, étuvée de petits pois et fèves à la sarriette, morilles farcies d'un confit d'échalotes.  
*Pan fried, served with braised green peas and savory, morels stuffed with shallots preserve.*

**JEUNES ARTICHAUTS CUIITS BARIGOULES,** 36€  
Saveurs de sous-bois, jambon porc noir de Bigorre.  
*Woodland fragrances, black pork ham from Bigorre.*

## LES POISSONS

**SANDRE ROTI AUX AROMATES,** 46€  
Cromesqui de grenouilles aux agrumes, sauce onctueuse dans l'esprit d'une matelote.  
*Frog and citrus kromeski fritter, velvety sauce matelote style.*

**SAINT PIERRE,** 54€  
Confit dans un beurre infusé aux herbes, laitue braisée au poivre sauvage de Vanuatu, jus d'une bouillabaisse  
*Preserved in herbs infused butter, wild Vanuatu pepper braised lettuce, bouillabaisse jus*

## LES VIANDES

**SELLE D'AGNEAU « Label Rouge »,** 52€  
Belles asperges vertes et gnocchis au Safran de Puy-L'évêque,  
jus relevé à la moutarde violette de Brive.  
*Beautiful green asparaguses and Puy-L'évêque saffron gnoccis, Brive violet mustard jus.*

**LE COEUR D'ARTICHAUT EFFEUILLE,** 42€  
Confit de joue de bœuf au Malbec et truffe mélando,  
escalope de foie gras poêlé le tout dans l'esprit de Rossini.  
*Malbec and Melano truffles preserved beef cheeks,  
foie gras escalope pan fried in the spirit of Rossini.*

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*  
All our meat are produced in France

**LES FROMAGES** 20€  
Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors.  
*Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.*

**LES DESSERTS** 22€  
**RHUBARBE POCHEE DANS UN JUS A LA VERVEINE**  
Crème caramélisée à la vanille Bourbon, tuile au gingembre  
*Poached rhubarb in a verbena jus, caramelized cream with Bourbon vanilla, ginger tuile*

**LE MARIAGE DU CHOCOLAT ASHANTI,**  
Et de la mangue aux saveurs des îles.  
*And mango with island inspired flavors.*

**SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION, UN CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER**  
Et son sorbet fruits exotiques  
*Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet*

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.  
Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.  
Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence  
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

## MENU DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

**4 Plats : 89 €**

**Vins en accord : 56 €**

### AMUSE-BOUCHE

#### LES ASPERGES VERTES DU PAYS,

Mitonné de coquillages et salicornes parfumées au cumbawa, craquant de pain et velouté d'asperges façon «poulette».

*Simmered shellfish and salicornia perfumed with cumbawa, crouton and asparagus cream «poulette» style.*

#### SANDRE ROTI AUX AROMATES,

Cromesqui de grenouilles aux agrumes, sauce onctueuse dans l'esprit d'une matelote.

*Frog and citruses kromeski fritter, velvety sauce matelote style.*

#### LE COEUR D'ARTICHAUT EFFEUILLE,

Confit de joue de bœuf au Malbec et truffe mélando, escalope de foie gras poêlé le tout dans l'esprit de Rossini.

*Malbec and Melano truffles preserved beef cheeks, foie gras escalope pan fried in the spirit of Rossini.*

#### LE CHARIOT DE FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager

Mr. Marty à Cahors.

*Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.*

OU/OR

#### RHUBARBE POCHEE DANS UN JUS A LA VERVEINE

Crème caramélisée à la vanille Bourbon, tuile au gingembre

*Poached rhubarb in a verbena jus, caramelized cream with Bourbon vanilla, ginger tuile*

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

## MENU PRIMEUR

### Expérience autour des jeunes pousses du Printemps

Prix nets / par personne : 145 €

#### LES ASPERGES VERTES DU PAYS,

Mitonné de coquillages et salicornes parfumées au cumbawa, craquant de pain et velouté d'asperge façon «poulette».

*Simmered shellfish and salicornia perfumed with cumbawa, crouton and asparagus cream «poulette» style.*

#### FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, étuvée de petits pois et fèves à la sarriette, morilles farcies d'un confit d'échalotes.

*Pan fried, served with braised green peas and savory, morels stuffed with shallots preserve.*

#### JEUNES ARTICHAUTS CUIITS BARIGOULES,

Saveurs de sous-bois, jambon porc noir de Bigorre.

*Woodland fragrances, black pork ham from Bigorre.*

#### SAINT PIERRE,

Confit dans un beurre infusé aux herbes, laitue braisée au poivre sauvage de Vanuatu, jus d'une bouillabaisse

*Preserved in herbs infused butter, wild Vanuatu pepper braised lettuce, bouillabaisse jus*

#### SELLE D'AGNEAU « Label Rouge »

Belles asperges vertes et gnocchis au Safran de Puy-L'évêque, jus relevé à la moutarde violette de Brive.

*Beautiful green asparagus and Puy-L'évêque saffron gnocchis, Brive violet mustard jus.*

#### CAILLE FRAIS DE CHEVRE

Assaisonné aux herbes et ailé, huile d'olive cuvée Carphi du Quercy Blanc.

*Seasoned with herbs and garlic, Olive Oil Carphi blend from Quercy Blanc*

#### LE MARIAGE DU CHOCOLAT ASHANTI,

Et de la mangue aux saveurs des îles.

*And mango with island inspired flavors.*

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

## VINS EN ACCORD

Menu Primeur

Prix nets / par personne en supplément : **80 €**

~

Tursan, Michel Guérard, Baron de Bachen

**2014**

Alsace Grand Cru, Joseph Cattin, Pinot Gris

**2015**

Bourgogne, Domaine Devevey, Chardonnay

**2012**

Russian River Valley, Paul Hobbs, Pinot Noir

**2011**

Cahors, Bertrand-Gabriel Vigouroux & Paul Hobbs, Crocus Grand Vin

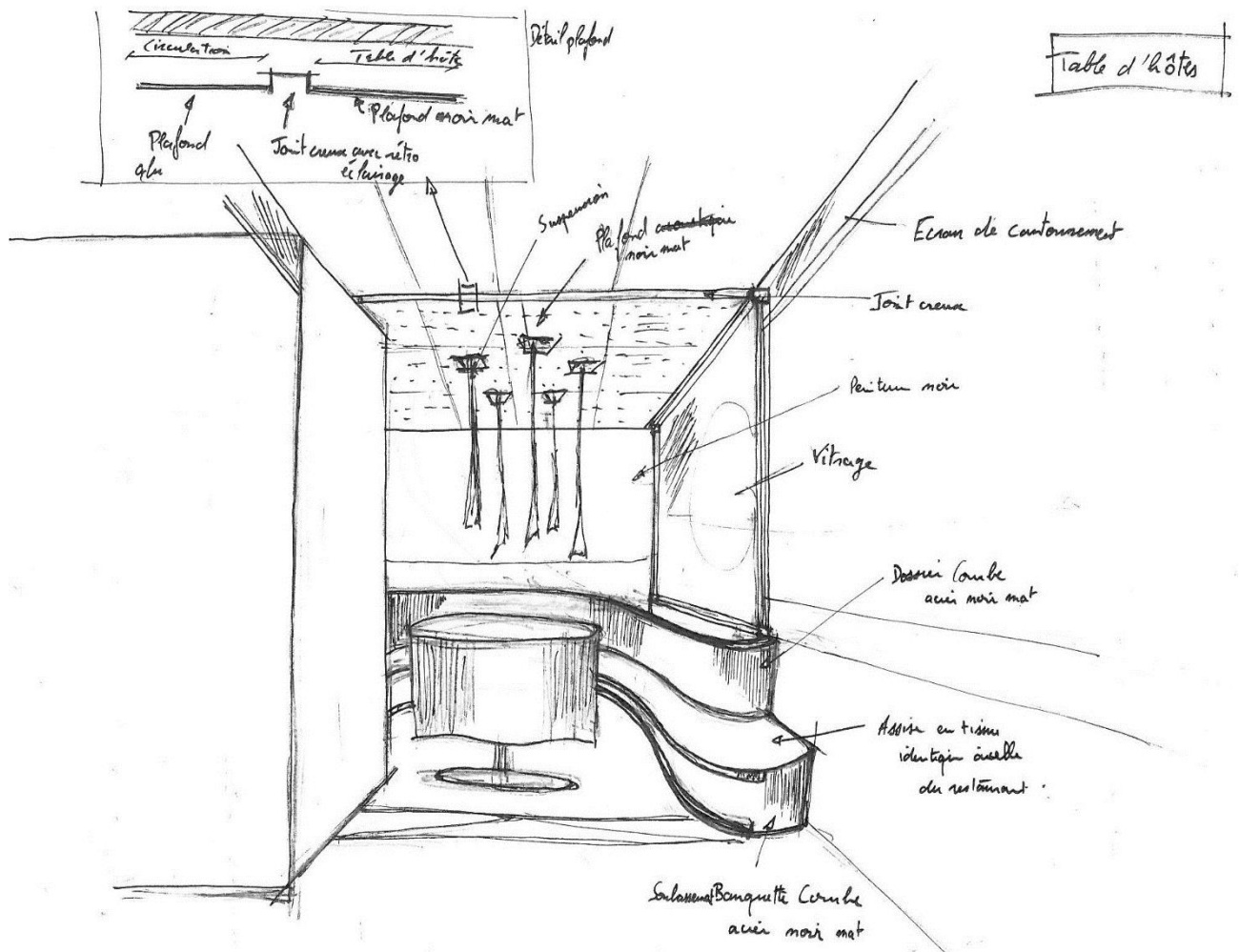
**2011**

Jurançon, Domaine de Cauhapé, Noblesse du Temps

**2001**

~

Vivez une expérience unique à la table du Chef,  
mangez en cuisine un menu sur mesure.



### MENU DE LA TABLE DU CHEF

Prix nets / par personne : 200 €

Vins en accord : 110 €

## LISTE DES PRODUCTEURS

- **La Crèmerie Marty**  
Halle de Cahors
- **La Rosée**  
Fruits et légumes, Prayssac
- **Les Escargots de Cyril**  
Gourdon
- **Le Gouffre du Blagour**  
Truites, Souillac
- **Le Gaec Pierres et Terres**  
Le Porc Noir Gascon et l'agneau rouge du Roussillon  
« à partir de Fin Juillet », Cajarc
- **Boucherie Laurent Flaujac**  
Sélection de bœuf, Halle de Cahors
- **La Ferme du Bouyssou « Maison Martegoutte »**  
Foie gras de canard, Gourdon
- **Sylvie, La Ferme de Quivie**  
Herbes, fleurs et jeunes pousses, Varennes
- **Laurent Cadet**  
Safran, Puy l'Evêque
- **Valrhona**  
Chocolat d'origine, Tain L'Hermitage
- **Jean Luc Carrieres**  
Jus de pomme et jus de raisin, Montcuq
- **Oliveraie du Quercy Blanc**  
Huile d'olive made in Lot, Saint Matre
- **Caramel et Confiture**  
Confiture, Montcuq



# CHATEAU DE MERCUÈS



**RELAIS &  
CHATEAUX**