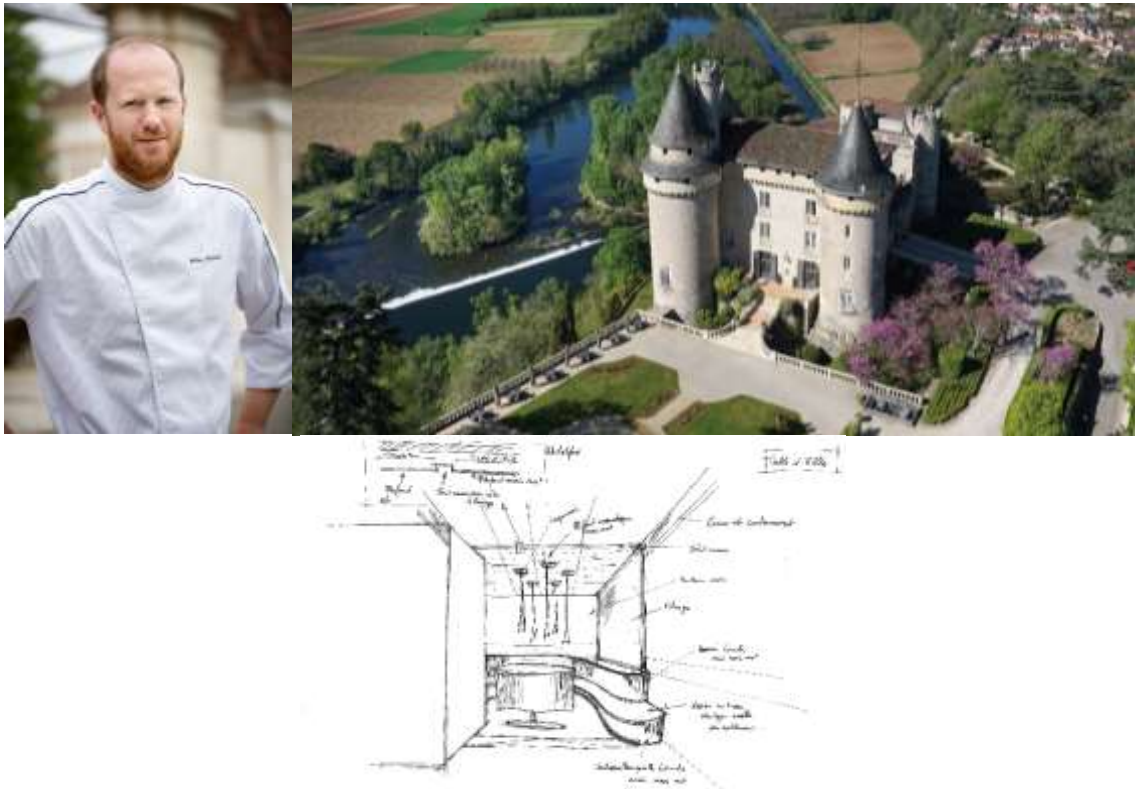


## La Table du Chef



Un lieu unique dédié à une expérience gastronomique insolite

Julien Poisot, Chef étoilé du restaurant « Le Duèze », propose une expérience gastronomique unique en plein cœur de la nouvelle cuisine « technico-design » du Château de Mercuès. Une magnifique table exclusive de 5 couverts maximum et un menu dégustation exceptionnel attendent les clients les plus hédonistes.

Le **dîner insolite** dans les cuisines du château s'orchestre autour d'une dégustation de 9 plats, spécialement conçus pour cette expérience singulière. Julien Poisot conjugue son territoire et les saisons. Il se plaît à travailler les produits nobles d'Occitanie, riche d'un terroir d'une rare qualité : l'Agneau du Quercy, le Bœuf de l'Aubrac, le Safran du Quercy, la Tuber melanosporum de Lalbenque, cèpes et girolles, tout en respectant le rythme des saisons. Mais de plus, Julien Poisot n'hésite pas, en complément de ses créations culinaires, à rechercher les recettes d'autrefois et particulièrement celles qui ont marqué la vie du Château de Mercuès et des illustres personnages qui y ont séjourné.

En parallèle, la sélection des vins de Maude Fortin, sommelière du Château de Mercuès, met l'accent sur l'Occitanie, premier bassin viticole français qui ne cesse de prendre une place prépondérante dans l'estime des consommateurs et dont fait partie le vignoble cadurcien. La carte des vins s'ouvre sur des pépites à découvrir dont les grands malbecs de la maison Georges Vigouroux.

Mais encore au-delà de la découverte des saveurs du **diner insolite**, les convives sont immergés au cœur d'un véritable spectacle, dans la gastronomie expérientielle que représente l'orchestration d'une brigade de restaurant étoilé. Ils percevront inmanquablement comme au théâtre, l'intensité de l'action et la force du coup de feu dont ils ont souvent entendu parler mais qu'ils ont rarement vécu. De plus, la relation directe avec le Chef qui effectue ses finitions, dressages et découpes devant eux, sera un instant privilégié et une émotion supplémentaire inoubliables.

**Capacité maximum** : 5 convives, sous réservation 48h à l'avance.

**Disponible** du mardi au samedi du 1<sup>er</sup> au 20 février 2019 et du 5 avril au 11 novembre 2019

**Tarif net par personne** : 200 €

Supplément accord vins : 110 €

Témoignage de Jean-Pierre G.

*« Cette soirée était, pour ma compagne et moi-même, tout à fait inattendue. Nous avons dîné magnifiquement et, depuis « la table du chef », avons découvert « l'envers du décor » et pu apprécier le travail des collaborateurs que ce soit en cuisine et au service. Bravo à tout le personnel pour la précision, la minutie et la maîtrise dans la préparation des plats et l'organisation du service. Tous nos compliments également au chef Julien Poisot, non seulement pour la grande qualité de sa cuisine et son amabilité, mais également pour ses talents de chef d'orchestre. »*