

# LA CARTE

**HIVER 2020**

Winter 2020

## LES ENTRÉES

<b>LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL</b>	42€
Croustille de pomme de terre, panais étuvé, crémeux à l'ail fumé <i>Cyril's snails in a potato crisp with smoked garlic flavoured parsnip cream</i>	
<b>FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU</b>	48€
Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze <i>Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus</i>	
<b>CANNELONI DE SPAGHETTIS AUX CÈPES DU PAYS</b>	46€
Parfum de truffe, sauce Albufeira <i>Spaghetti cannelloni stuffed with local ceps, Albufeira sauce and truffle fragrances</i>	

## LES POISSONS

<b>NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES</b>	58€
Gourmandise de poireaux à la truffe, jus de bardes déglacé au Noilly Prat <i>Lightly seared scallops, leek gourmandize with truffles served with a scallop and Noilly Prat jus</i>	
<b>SOLE DE NOS CÔTES</b>	56€
Aux parfums de thym et de cédrat, cresson et jus iodé <i>Coastal Sole with thyme and "cédrat" fragrances, watercress and iodized jus</i>	

## LES VIANDES

**CŒUR D'ARTICHAUT** 70€  
Farci d'un confit de joue de bœuf au Malbec en habit de truffes noires  
*Braised beef cheek stuffed Artichoke and Malbec sauce, covered in black truffle*

**LIÈVRE À LA ROYALE** 58€  
Topinambours cuits au sel, fondants et craquants  
"À la royale" hare, textures of sunchoke cooked in salt

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

**LES FROMAGES** 25€

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors.  
*Fench and local cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.*

**LES DESSERTS** 28€

**CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA**  
Crémeux praliné subtilement truffé  
*Crispy Guanaja chocolate with creamy praline and truffle scents*

**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.  
Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following  
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

## LE PETIT OPUSCULE

Menu en 4 temps 98€  
*Accord mets et vins disponible*

### NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIE

Mousseline d'artichauts, jus de bardes  
*Seared scallops, artichoke mousse and scallop jus*



### LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL

Croustille de pomme de terre, panais étuvé, crémeux à l'ail fumé  
*Cyril's snails in a potato crisp with smoked garlic flavoured parsnip cream*

OU/OR

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

Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze  
*Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus*



### SOLE DE NOS CÔTES

Aux parfums de thym et de cédrat, cresson et jus iodé  
*Coastal Sole with thyme and "cédrat" fragrances, watercress and iodized jus*

OU/OR

### LIÈVRE À LA ROYALE

Topinambours cuits au sel, fondants et craquants  
*"À la royale" hare, textures of sunchoke cooked in salt*



### LE CHARIOT DE FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr. Marty à Cahors  
*French and local cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.*

OU/OR

### SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

Et son sorbet aux 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.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

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

## L'OPUSCULE MÉLANO

Menu en 7 temps 155€

*Accord mets et vins disponible*

### BONBONS DE BLETTES TRUFFÉS

Pieds de cochon relevés à l'estragon, beurre monté à la betterave

*Truffled swiss chard gourmandises with tarragon pig's trotter served with a beetroot butter sauce*



### CANNELONI DE SPAGHETTIS AUX CÈPES DU PAYS

Parfum de truffe, sauce Albufeira

*Spaghetti cannelloni stuffed with local ceps, Albufeira sauce and truffle fragrances*



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

Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze

*Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus*



### NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SAISIES

Gourmandise de poireaux à la truffe, jus de bardes déglacé au Noilly Prat

*Lightly seared scallops, leek gourmandise with truffles served with a scallop and Noilly Prat jus*



### CŒUR D'ARTICHAUT

Farci d'un confit de joue de bœuf au Malbec, en habit de truffes noires

*Braised beef cheek stuffed artichoke and Malbec sauce, covered in black truffle*



### MONT D'OR

Servi à la cuillère, condiments truffés

*Spoonful of Mont d'Or cheese served with truffled condiments*



### CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA

Crémeux praliné subtilement truffé

*Crispy Guanaja chocolate with creamy praline and truffle scents*

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

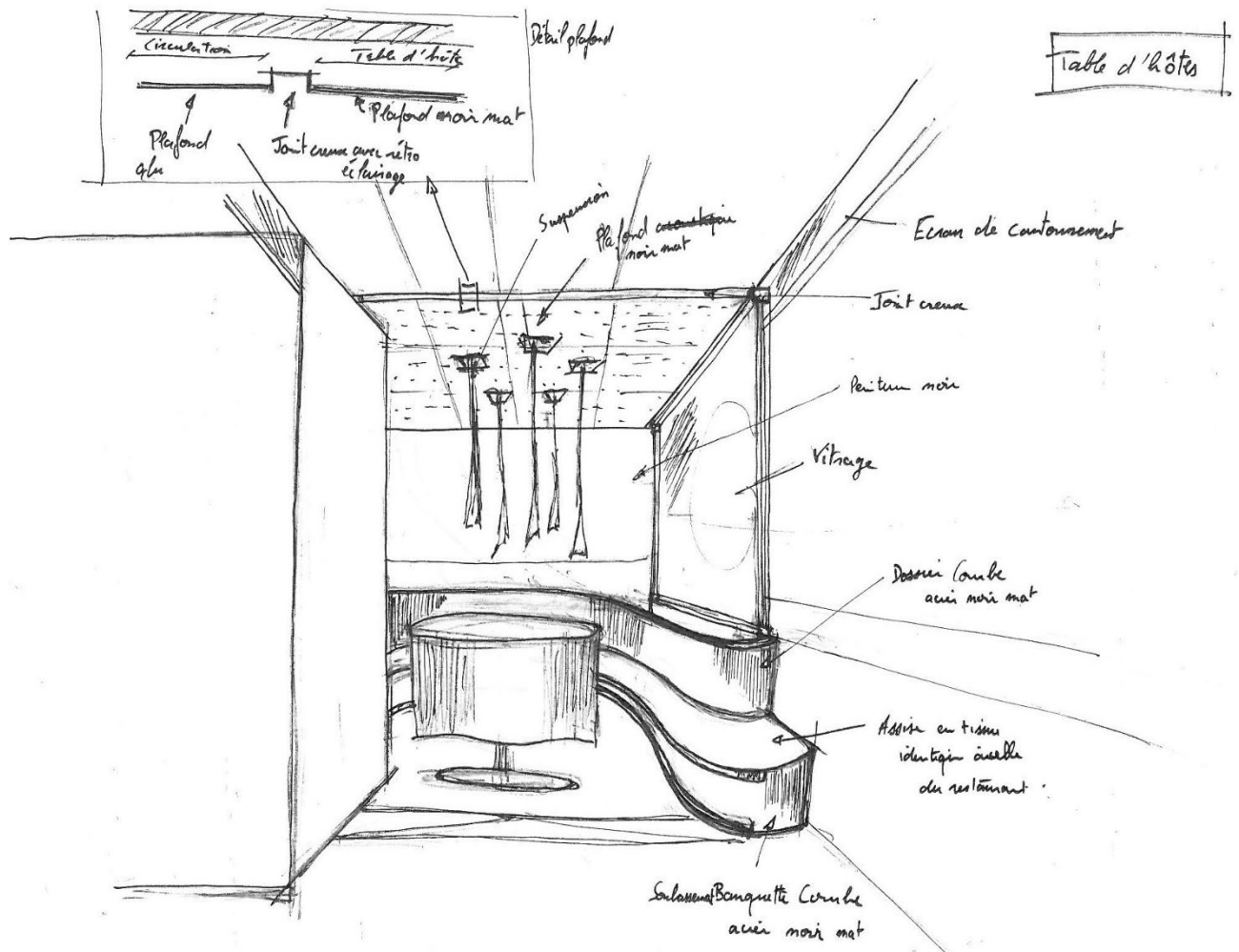
Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

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

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

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

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



**GEORGES VIGOUROUX**

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE