



# Château de Mercuès

## La Table de Mercuès

Découverte \*- 120€

Balade \*\*- 159 €

Voyage - 200 €

### Rubans al dente « Duochrome » \*/\*\*

*Asperge verte, pistache, épinard et amande*

*Green asparagus, pistachios, spinach and almonds*

### Artichaut feuille à feuille

*Cuit en Barigoule, Truite du Lot, Ventrèche fumée, vierge de Fèves aux aromates, sauce Daube au vin rouge.*

*Trout from the Lot, cooked Barigoule-style, with smoked belly, a simple dish of fava beans with herbs, and a wine-braised sauce*

### L'Agneau d'ici comme ailleurs \*/ \*\*

*Agneau, curry, mangue verte et jus d'un navarin*

*Lamb, curry, Green mango and navarin juice*

### Zéphyr de Rocamadour \*\*

*Rocamadour, oignon doux, prune à l'Armagnac, Brioche*

*Rocamadour cheese, sweet onion, Cognac-soaked plums, brioche*

### Citron velvet

*Citron, lime et fleur de thym*

*Lemon, lime and thyme flower*

### Nos premières fraises \*/ \*\*

*Fraises, mélisse diplomate et chocolat*

*Strawberries, melisse diplomate and chocolate*

*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**