



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Découverte *- 120€

Balade **- 155 €

Voyage - 180 €

Artichaut feuille à feuille */ **

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

Artichoke leaf by leaf Cooked in the Barigoule style, Lot trout, smoked pork belly, broad bean purée with herbs, Daube sauce with red wine.

Veau au lait */ **

Ris croustillant, sauce diable aux girolles du coin, tartelette petits pois à la "Croque sel" et fritons de ris

Crispy sweetbreads, devil's sauce with local chanterelles, pea tartlet with "croque sel" and sweetbread cracklings

Zéphyr de Rocamadour **

Rocamadour, oignon doux, prune à l'Armagnac, Brioche
Rocamadour cheese, sweet onion, Armagnac-soaked plums, brioche

Citron velvet

Citron, lime et fleur de thym
Lemon, lime and thyme flower

La cerise sur le gâteau */**

Pain d'épice minute, cerises au naturel, glace cerise verveine citron, fromage de campagne au sarrasin

Gingerbread, natural cherries, lemon verbena and cherry ice cream, country buckwheat cheese

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**