



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Menu "Réveille ton terroir"



Faire chabrot */ **

Ail doux, boudin blanc au foie gras et châtaignes, radis, sauce Cadurcienne
Garlic, white pudding stuffed with foie gras and chestnuts, radishes, Cadurcienne sauce

Accord : Le millésime 2025, Château de Mercuès, Brut Primeur en carafe

Truite du Blagour

Truite du Lot, avocat, sauce Paloise, asperge blanche, beurre blanc Kumquat
Trout from the lot, avocado, Paloise sauce, white asparagus, white butter Kumquat

Accord : Le millésime 2020, Château de Mercuès, Grand Vin Seigneur

L'Agneau en canon */**

Agneau grillé au Barbecue, asperges vertes, épinards, purée de pommes de terre à la Datte.
Barbecued grilled lamb, green asparagus, spinach, Date-Infused Mashed Potatoes.

Accord : Le millésime 2019, Château de Mercuès, Les Evêques

Zéphyr de Rocamadour **

Rocamadour, oignon doux, prune au Cognac, Brioche
Rocamadour cheese, sweet onion, Cognac-soaked plums, brioche

Accord : Le millésime 2018, Château de Mercuès, 6666

Tendre rhubarbe

Rhubarbe, vanille et verveine
Rhubarb, vanilla and verbena

Nos premières fraises */ **

Fraises, praliné et chocolat
Strawberries, praline and chocolate

Accord : Le millésime 2024, Château de Mercuès, L'Arpège

Découverte *- 120€

Balade **- 155€

Voyage - 200€

Accords mets et vins : 3 verres - 45€ - 4 verres - 65€ - 6 verres - 80€

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.