



CHATEAU DE MERCUÈS

Toques
&
Truffes

Menu à 4 mains

Orchestré par notre Chef **Julien Poisot** et le Chef **Patrick Bertron**

4 temps : 150€

6 temps : 200€

Disponible au dîner du samedi 17 février, et au déjeuner et dîner du dimanche 18 février



NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, TOPINAMBOUR ET TRUFFE NOIRE CUITS COMME UN
RISOTTO

coulis de persil relevé au poivre et son jus de bardes truffé

FOIE GRAS DE CANARD SERVI POËLÉ

salsifis braisés à la truffe et en fine croustille, jus d'un pot-au-feu

PRESSÉ DE LÉGUMES D'HIVER CONFITS DÉLICATEMENT À LA TRUFFE DE LALBENQUE
bouillon truffé

TURBOT DE LIGNE DIABLEMENT TRUFFÉ, SOUBISE DE POIREAUX

salsifis glacés au jus et son beurre blanc aux saveurs de truffes

DOS DE BICHE CUIT DÉLICATEMENT AU BEURRE NOISETTE

composition autour de la betterave sauce poivrade parfumée aux bourgeons de cassis

TRUFFE EN TROMPE L'ŒIL

mariage subtil du chocolat, de la truffe et de la clémentine



Accord mets & vins :

4 verres 65€ par personne

6 verres 80€ par personne