



Château de Mercuès

Le Bistrot

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Clément Costes prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, démarche basée sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps : 50€ (entrée, plat, dessert)

Œuf Polignac à la Truffe d'ici, Croûton de pain croustillant -18€

Jus de viande façon maître d'hôtel accompagné de son velouté de Champignons de couche

Polignac Egg, crisp bread with meat juice and mushrooms

Ou

Betteraves crapaudines au feu de bois -18€

Vinaigrette aux herbes tièdes à l'écrasée d'œuf mollet et sa salade de Cresson

Crapaudine Beetroot with soft-boiled herbs vinaigrette and watercress



Fricassée de Cuisses de volailles au vin blanc -30€

Petits Légumes, crémeux de Céleri, Riz délicatement parfumé

Poultry fricassee cooked with white wine, vegetables, celery creamy and rice

Ou

Cabillaud nacré à l'huile d'olive -30€

Herbes fraîches, Epeautre comme un risotto, Beurre blanc

Codfish cooked with olive oil, fresh herbs, spelt like a risotto and beurre blanc



Sélection de Fromages -16€

Condiment de saison

Selection of cheese with seasonal condiment

Ou

Crémeux au chocolat Guanaja -16€

Orange et sa glace façon Grand Marnier

Creamy Guanaja chocolate, with orange and Grand Marnier ice cream

Ou

Mousse Coco -16€

Accompagné de fruits exotiques, tuile croustillante

Coconut mousse with exotic fruit and crisp bread

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.