



Château de Mercuès

La Table gastronomique

Menu Melano



4 temps : 160€/pers
6 temps : 210€/pers*

Morcilla de Noir de Bigorre truffée*

*Far levé comme on le fait ici
Jimbourra au beurre d'Ail confit et quelques Champignons du monde*

Saint Jacques de profondeur pêchées main*

*Fines tranches crues de Truffles et Saint Jacques, Betteraves au feu de bois et vinaigrette Vanillée.
Noix grillées, Civet des bardes, Moelle de Boeuf et Langue d'Oursin*

La Belle Volaille contisée à la Truffe et aux cuisses confites*

Sauce Périgueux et Crémeux de Poulette, Jardinière potagère au beurre de Céleri

Zéphyr de Rocamadour tiède

Cajoux concassées à la Truffe, Brioche croustillante, Ventrèche translucide, huile de Menthe, Saba

Infusion de Truffles

Légèrement parfumée au Romarin, Clémentines caramélisées

La Pomme s'habille en Truffe*

Travail autour de textures

*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.*