

Menu Saint-Valentin

140€ par personne

Uniquement pour le dîner du vendredi 11 au lundi 14 février 2022

.....

BELLE LANGOUSTINE JUSTE SAISIE

Poireau cuit au four, crème aigre et caviar royal osciètre de la Maison Petrossian

Delicious langoustine just seared, baked leek, sour cream and royal osciètre caviar from Petrossian

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

En habit de truffe et son jus de bardes au Noilly Prat

Saint-Jacques from the bay of the Seine in a truffle suit with bard juice and Noilly Prat

PIGEON DE PORNIC

Le filet cuit au genièvre, légumes braisés à la truffe et son jus de rôti lié à la truffe

Pornic pigeon fillet cooked with juniper, braised vegetables with truffle and its roast juice with truffle

LA CLÉMENTINE EN ÉCLAT POCHÉE AU POIVRE TIMUT

Crèmeux au chocolat Guanaja et son biscuit au miel

Clementine in burst poached with timut pepper Guanaja chocolate cream and honey biscuit

Ce menu est disponible à emporter le lundi 14 février uniquement, au tarif de 95€

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités
Hors boissons (un accord mets & vins sera proposé)



CHATEAU DE MERCUÈS

Réservation

05 65 20 00 01

mercues@relaischateaux.com

Menu Melano

200€ par personne

Uniquement pour le dîner du vendredi 11 au lundi 14 février 2022

.....

BELLE LANGOUSTINE JUSTE SAISIE

Poireau cuit au four, crème aigre et caviar royal osciètre de la Maison Petrossian

Delicious langoustine just seared, baked leek, sour cream and royal osciètre caviar from Petrossian

FEUILLES À FEUILLES DE CÉLERI ET TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Jaune d'œuf truffé et sa sauce veloutée aux champignons

Celery leaves and black truffle from Lalbenque, truffled egg yolk with a velvety mushroom sauce

FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Eclat d'oignon doux farci d'un effiloché, sauce dans l'esprit d'une périgourdine

Duck foie gras served pan-fried, Slivers of sweet onion stuffed with shredded meat, sauce in the spirit of a périgourdine

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

En habit de truffe et son jus de bardes au Noilly Prat

Saint-Jacques from the bay of the Seine in a truffle suit with bard juice and Noilly Prat

PIGEON DE PORNIC

Le filet cuit au genièvre, légumes braisés à la truffe et son jus de rôti lié à la truffe

Pornic pigeon fillet cooked with juniper, braised vegetables with truffle and its roast juice with truffle

LA CLÉMENTINE EN ÉCLAT POCHÉE AU POIVRE TIMUT

Crèmeux au chocolat Guanaja et son biscuit au miel

Clementine in burst poached with timut pepper Guanaja chocolate cream and honey biscuit

Ce menu est disponible à emporter le lundi 14 février uniquement, au tarif de 95€

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités
Hors boissons (un accord mets & vins sera proposé)



CHATEAU DE MERCUÈS

Réservation

05 65 20 00 01

mercues@relaischateaux.com