

MENU « Saint-Valentin »

Prix nets / par personne : 95 €

Le 14 février, évadez-vous au Château de Mercuès****
dans une atmosphère romantique pour un séjour intime
dans un écrin de luxe à l'occasion de la Saint Valentin.

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



RAVIOLE DE CRUSTACE A LA FARINE DE LENTILLON,
Bouillon infusé aux herbes servi brûlant.
Quelques racines en croc au sel.



NOIX DE SAINT JACQUES ROTIES,
Confit de poireaux relevé à la bergamote,
Jus de bardes relevé au Noilly Prat.



LE PIGEON DE PORNIC AU GENIEVRE DES CAUSSES,
Légumes d'antan à la truffe noire, jus lié au foie gras.



CREMEUX DE MONT D'OR,
Confiture de Malbec et ses jeunes pousses de roquette.



GOURMANDISES AUTOUR DU CHOCOLAT,
« Surprise des amoureux »

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités.

Réservation au 05 65 20 00 01 ou mercues@relaischateaux.com