

MENU de Pâques

Prix nets / par personne : 95 €

Profitez d'un weekend de Pâques exceptionnel au Château de Mercuès avec un menu spécial aux couleurs du Printemps : le vendredi 19 avril au dîner, le samedi 20 avril au dîner et le dimanche 21 avril (menu unique) au déjeuner.

LES ASPERGES VERTES DU LOT CUITES CRAQUANTES,
Agrémentées de Porc noir de Bigorre
Et sa Mique croustillante condimentée.
Green local crusty Asparagus, with Bigorre pork
and crusty traditional « Mique » bread.



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU SERVI POELE,
Mijoté de fèves et petits pois à la sarriette,
Bouillon relevé à l'Avèze.
Pan fried Bouyssou farm foie gras, with broad beans and peas,
Sarriette herbs, served in a Avèze broth.



LES DERNIERES SAINT JACQUES ROTIES,
Duxel de champignons aux noisettes torréfiées
Et son jus de bardes au caviar.
Roasted Scallops, mushroom duxelle and hazelnuts,
Served in its cooking liquor and caviar.



L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES, ROTI ET CONFIT,
Aux épices du Lot « safran et genièvre »
Asperges blanches et pommes fondantes aux aromates.
Confied Pyrénées lamb, with local spices "saffron and juniper",
White asparagus and aromatic fondant potatoes.



LE CREMEUX DE CAJARC TOUT EN LEGERETE,
Cresson et son pain toasté aux fruits à coques.
Creamy Cajarc cheese, watercress and roasted nuts on toasted bread.



DESSERT SURPRISE DE PAQUES AUTOUR DU CHOCOLAT.
Surprise Easter chocolate dessert.

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

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