

## LA PETITE BIOGRAPHIE...

**Julien Poisot**, chef au piano du **Château de Mercuès** depuis avril 2014, fait voyager les produits régionaux vers les hautes sphères de la gastronomie. **Étoilé au Guide Michelin** depuis 2017, cet esthète de la cuisine anime avec envie et inspiration locale les cuisines du **restaurant Le Duèze\*** au Château de Mercuès.



Chef Julien Poisot



## RETRAIT DISPONIBLE LE SAMEDI 13 FÉVRIER

Au **Château de Mercuès** de  
14h à 17h30

À l'**Atrium de Cahors** de 10h30  
à 12h30 et de 14h à 17h30

## COMMENT PROCÉDER ?

### COMMANDE ET PRÉPAIEMENT



à [mercues@relaischateaux.com](mailto:mercues@relaischateaux.com) ou au  
**05 65 20 00 01**

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de  
14h à 17h.

*\*À réserver avant le jeudi 11 février 17h.*

## Menu Spécial Saint-Valentin

- SAMEDI 13 FÉVRIER -

Noix de Saint-Jacques servie en fine raviole parfumée à la bergamote, étuvée de cébettes, bouillon léger de bardes infusé au thym frais.



Lotte cuite délicatement aux aromates, pressé de légumes d'hiver et son velouté de crevettes grises relevé au gingembre.

*Et/Ou*

Poitrine de Pigeon de Pornic rôtie au genièvre du causse, cuisse braisée en caillette et foie gras, gnocchis de betterave et héliantis fondant à la truffe noire de Lalbenque, jus corsé.



« Gourmandise et passion », le mariage entre le chocolat Manjari et le fruit de la passion.

*\*Le menu sera accompagné d'un petit pain des amoureux*

**95€ / PERSONNE - 4 PLATS**  
**75€ / PERSONNE - 3 PLATS**