

La Table de Mercure

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Julien Poisot prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, basé sur une relation sincère avec nos producteurs.

Menu 3 temps 59€ (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

Menu 4 temps 85€ (*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert*)

Asperge de saison - 18 €

*Oeuf poché, crémeux de petit pois
asperagus with poached egg and creamy peas*

OR

Lieu jaune de ligne – 30 €

*Etuvée de poireaux sauce au vin blanc
Pollack fish with steamed leeks and white wine sauce*

Ou

Calamaratas Farcies au veau - 30 €

*Relevé à la moutarde, sauce espagnole
Calamarata pasta stuffed with veal and Spanish sauce*

Purée truffée + 28 €

Un classique de la maison en accompagnement... / Truffled mashed potatoes

OR

Rocamadour de la maison Marty – 14 €

*Avec son condiment de betterave
"Rocamadour" cheese with its beetroot condiments*

Ou

Craquant praliné au chocolat - 16 €

*Et sa glace vanille
Chocolate tart with vanilla ice cream*

Ou

Lemon posset - 16 €

*Citron figé, fraises gariguettes
Lemon posset, gariguettes strawberries*

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.