

Menu Grand Opuscule

Menu dégustation en 6 temps : 200 €

6 séquences qui font la part belle aux produits locaux et de saison.

Accords Mets et Vins Prestiges

4 verres de 9cl : 65€

6 verres de 9cl : 80€

ARTICHAUT EN POIVRADE *

Farci au pied de cochon relevé à la moutarde et sauce cressonnette
Poivrade artichoke stuffed with pigs' foot, mustard and its herbal juice



BETTERAVE EN SPAGHETTI

Déglacée au yuzu ponzu, étuvée de coquillage, salicorne et émulsion iodée
Beetroot spaghetti, shellfish and iodized jus



FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Asperge blanche cuite en papillote aux éclats de pamplemousse et son jus à l'Avèze
Seared foie gras with white asparagus and its "Avèze" style gravy



TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR CUIT DÉLICATEMENT *

A la vapeur d'aromate, laitue braisée et sauce chenin moelleux
Local salmon slowly cooked with seasoning, braised lettuce and white wine sauce



NOISETTE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY *

Bonbon de blette, champignon et son jus infusé au laurier
Loin of local lamb served with swiss chard, mushroom and its infused bay leaf gravy



LA CABRETTE + 20€

Au lait de chèvre, confit de poire
A goat cheese served with pear confit



FRAISES DE TOUTES SES FAÇONS *

Duo de crémeux praliné, sorbet fraises
Strawberries as so many ways and strawberry sorbet

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps au prix de 150 €
Les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un *

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.

Carte des Vins



Nous réalisons une cuisine faite avec le cœur,

Grâce à une équipe formidable et passionnée..

En Salle :

Théo Laudoueineix

Alizée B.G.

Blanche

Yohann

En Pâtisserie :

Steven Bott

Hugo

En Cuisine :

Justine B.

Dylan

Louison

À la Plonge :

Pascal

Je vous souhaite, une agréable expérience au Château de Mercuès

Julien Poisot