

MENUS 100% TRUFFE

Des menus 100% truffe pour ravir les papilles de l'entrée au dessert ! Découvrez la signature du Chef Clément Costes au Château de Mercuès au travers du Menu Melano gastronomique et laissez-vous séduire par l'ambiance bistro-nomique du Menu Toques & Truffes réalisé par le Chef Yann Boël à la Table vigneronne du Château de Haute-Serre.



Expériences

Menu Melano

Menu Toques & Truffes

DATES

Diners les vendredis/samedis/dimanches/lundis

Du 31/01 au 24/02

DATES

Disponible du jeudi midi au mardi midi (hors dimanche soir)

Du 18/01 au 05/03 (hors 14/02)

TARIFS*

4 temps : 160 euros/pers

6 temps : 210 euros/pers

*Hors accord mets & vins

TARIFS**

4 temps : 109€/pers

5 temps : 120€/pers

** Hors accord mets & vins

📍 Château de Mercuès

📍 Château de Haute-Serre

LA TABLE DU CHEF

Melano

Clément Costes, Chef du restaurant gastronomique du Château de Mercuès, propose une expérience privilégiée en plein cœur de sa cuisine aux allures de dîner-spectacle. Une table exclusive de cinq couverts et un menu dégustation composé sur-mesure autour de la truffe pour une immersion culinaire des plus raffinées.



DATES

Diners en 6 temps les vendredis/samedis/dimanches/lundis
Du 31/01 au 24/02

TARIFS

250 euros/pers
*Hors accord mets & vins

RÉSERVER
LA TABLE



 Château de Mercuès

Expériences