



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Découverte *- 120€

Balade **- 155 €

Voyage - 200 €

Rubans al dente « Duochrome » */**

Asperge verte, pistache, épinard et amande

Green asparagus, pistachios, spinach and almonds

Artichaut feuille à feuille

Cuit en Barigoule, Truite du Lot, vierge de Fèves aux aromates, sauce Daube au vin rouge.

Artichoke leaf by leaf Cooked in the Barigoule style,

Lot trout, broad bean purée with herbs, Daube sauce with red wine.

L'Agneau d'ici comme ailleurs */ **

Agneau, curry, mangue verte et jus d'un navarin

Lamb, curry, Green mango and navarin juice

Zéphyr de Rocamadour **

Rocamadour, oignon doux, prune a l'Armagnac, Brioche

Rocamadour cheese, sweet onion, Armagnac-soaked plums, brioche

Citron velvet

Citron, lime et fleur de thym

Lemon, lime and thyme flower

Nos premières fraises *

Fraises, crème diplomate à la mélisse et chocolat

Strawberries, mélisse diplomate and chocolate

*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.*



**RELAIS &
CHATEAUX**