



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Menu "Réveille ton terroir"



Faire chabrot */ **

*Ail doux, boudin blanc au foie gras et châtaignes, radis, sauce Cadurcienne
Garlic, white pudding stuffed with foie gras and chestnuts, radishes, Cadurcienne sauce*

Accord : Le millésime 2025, Château de Mercuès, Brut Primeur en carafe

Truite du Blagour **

*Truite du Lot, avocat, sauce Paloise, asperge blanche, beurre blanc Kumquat
Trout from the lot, avocado, Paloise sauce, white asparagus, white butter Kumquat*

Accord : Le millésime 2020, Château de Mercuès, Grand Vin Seigneur

L'Agneau en canon */**

*Agneau grillé au Barbecue, asperges vertes, épinards, purée de pommes de terre à la Datte.
Barbecued grilled lamb, green asparagus, spinach, Date-Infused Mashed Potatoes.*

Accord : Le millésime 2019, Château de Mercuès, Les Evêques

Zéphyr de Rocamadour

*Rocamadour, oignon doux, prune au Cognac, Brioche
Rocamadour cheese, sweet onion, Cognac-soaked plums, brioche*

Accord : Le millésime 2018, Château de Mercuès, 6666

Tendre rhubarbe

*Rhubarbe, vanille et verveine
Rhubarb, vanilla and verbena*

Nos premières fraises */ **

*Fraises, praliné et chocolat
Strawberries, praline and chocolate*

Accord : Le millésime 2024, Château de Mercuès, L'Arpège

Découverte *- 120€

Balade **- 155€

Voyage - 200€

Accords mets et vins : 3 verres - 45€ - 4 verres - 65€ - 6 verres - 80€

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.