



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Balade*- 155€
Voyage- 200 €

“Loup-Bar” de Ligne *

*Grillé sur des branches de Romarin, Peau croustillante, Confit d'Aubergines,
Grenade d'ici, Crevettes marinées, sauce des têtes, Pain feuilleté au Romarin*
*Seabass grilled over rosemary sprigs, crispy skin, eggplant confit, local pomegranate,
marinated shrimp, shrimp head sauce*

Foie Gras “Curnonsky” 1932

Rôti de Foie gras et Raisin au Porto, Sucs de Cèpes, Artichauts à la Niçoise et sauce Poulette
Foie gras and Grape Ravioli with Port Wine, Artichokes Niçoise-style, and Poulette Sauce

Le Canard “Grand Seigneur” *

*Canette rôti sur coffre, sauce Grand Veneur, Blette farcie de Stracciatella Occitane,
Maïs grillé aux Guindillas, Pain vapeur aux cuisses confites et ragoût d'Agrumes*
*Roasted duckling from the region with Grand Veneur sauce, chard stuffed with Occitan stracciatella, Grilled Corn
with Guindilla Peppers steamed bun with duck leg confit and citrus ragout*

Zéphyr de Rocamadour *

Rocamadour vapoureux, Oignon doux, Prune à l'Armagnac, Croissant
Rocamadour cheese, sweet onion, Armagnac-soaked plums, Croissant

Citron Velvet

Citron, Lime et émulsion au Thym
Lemon, lime, and thyme emulsion

Route des Indes *

Mangue délicatement épicée, expression de deux Chocolats, Biscuit moelleux à la pistache
Delicately spiced mango, an expression of two chocolates, soft pistachio biscuit

*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**