



Château de Mercuès

La Table de Mercuès

Balade*- 155€

Voyage- 200€

De l'Eau à la Vigne *

Courgette de nos jardins, Encornet, feuille de Vigne farcie d'un tartare de Mulet, soupe de Crabes verts
au Safran du Quercy, Mique au Fenouil

*Garden zucchini, squid, a vine leaf stuffed with grey mullet tartare, green crab soup with Quercy saffron, and
fennel local bread*

Foie du Lot cuit de peur

Foie gras juste tiédi, pâtes à l'Ail confit, bouillon d'Avoine,
Rhubarbe et jus de Volaille à la Ventrèche fumée

*Foie gras from our region just warmed, pasta with confit garlic,
oat broth, rhubarb and chicken jus, smoked belly*

Le Canard "Grand Seigneur" *

Canard Lotois rôti au coffre, sauce Grand Veneur, Blette farcie de Stracciatella Occitane,
Padron cuit aux Braises, Mûres de notre cueillette, Pain vapeur aux cuisses confites et ragoût d'Agrumes

*Roasted duck from the region with Grand Veneur sauce, chard stuffed with Occitan stracciatella,
ember-roasted Padrón peppers, hand-picked blackberries, steamed bun with duck leg confit and citrus ragout*

Zéphyr de Rocamadour *

Rocamadour vapoureux, Oignon doux, Prune à l'Armagnac, Brioche

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

Citron Velvet

Citron, Lime et émulsion au Thym

Lemon, lime, and thyme emulsion

Ronde de Bordeaux *

Douceur autour de la Figue du Château, Miel, mousse à l'Orange amère, poivre de Java

Fig Delicacy, Honey, Bitter Orange Mousse, Java Pepper

*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