

# La Table de Mercuès

Dans une démarche éco-responsable, notre chef Julien Poisot prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, basé sur une relation sincère avec nos producteurs.

**Menu 3 temps 59€** (*Entrée, plat, fromage ou dessert*)

**Menu 4 temps 85€** (*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert*)

**Belle asperge blanche - 18€**

*Parfumée à la fève de tonka et sa farce de pied de cochon*

*White asparagus flavor with tonka, pig's trotter*



**Bar farci aux herbes - 30€**

*Fondue de poireaux, sauce bouillabaisse*

*Sea bass stuffed with herbs, leek fondue and "Bouillabaisse" sauce*

*Ou*

**Épaule d'agneau confite - 30€**

*Légumes cuits sur le sel, jus au laurier*

*Lamb shoulder with cooked on salt vegetables and infused bay leaf gravy*

**Purée truffée + 28€**

*Un classique de la maison en accompagnement... / Truffled mashed potatoes*



**Rocamadour - 14€**

*Accompagnement autour du coing*

*Rocamadour goat cheese with quince*

*Ou*

**Cheesecake aux fruits de la passion**

*Accompagné de son sorbet exotique*

*Passion fruit cheesecake and exotic sorbet*

*Ou*

**Crèmeux de chocolat Guanaja - 16€**

*Et sa glace fraise et praliné*

*Crispy black chocolate with strawberry and praline ice cream*

Menu spécial entrée, plat, dessert pour les enfants de moins de 12 ans : 25€

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.



CHATEAU DE MERCUÈS