



CHATEAU DE MERCUÈS

LE CHATEAU HORS DES MURS

LE MENU

du 29 mai au 1er juin 2020

LES APERITIFS

Foie gras de canard confit au poivre sauvage Bourbon. 250g 30€
Truite du Gouffre du Blagour fumée par nos soins. 250g 20€
Magret de canard séché à la façon Julien Poisot. Environ 300g 25€
Pain à la pomme de terre et fleur de sel. 200g 5€

LA FORMULE à 42€ / pers.

(entrée, plat, dessert)

~
LA FORMULE DÉGUSTATION à 60€ / pers.*
(entrée, poisson, viande, dessert)



L'ENTRÉE

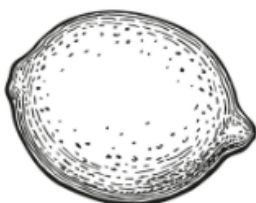
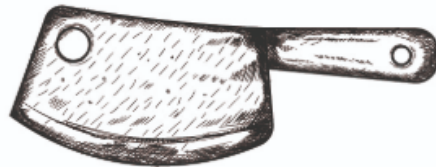
Tartare de truite du Gouffre du Blagour façon gravelax et son velouté de petits pois, caillé de chèvre aux herbes.

LES PLATS

Dos de bar farci aux herbes, fenouil étuvé et mariné craquant, sauce au Sauvignon Blanc.

et / ou

Agneau de sept heures cuit à l'Avèze et ses jeunes légumes printaniers, jus relevé.



LE DESSERT

Lemon posset de notre English Pastry Chef aux fraises du Lot et menthe du jardin du Château.



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



CHATEAU DE MERCUÈS

LES INCONTOURNABLES DE MERCUÈS

Purée de pomme de terre à la truffe de Lalbenque. Pour deux personnes 25€

Fricassée de girolles de nos forêts Lotoises. Pour deux personnes 20€

COMMENT ÇA MARCHE ?

DISPONIBLE MIDI & SOIR

Vendredi 29 mai (soir), samedi 30 mai, dimanche 31 mai et lundi 1er juin (midi)

COMMANDE

Commandes jusqu'à 18h pour un retrait le lendemain. Par téléphone au **05 65 20 00 01** ou par email à mercues@chateaudemercues.com. Le règlement s'effectue à la commande.

* Nous acceptons les commandes des formules dégustation pour un minimum de deux personnes

RETRAIT

AU CHATEAU DE MERCUÈS

Vendredi 29/05

de 17h à 19h

Samedi 30/05 & Dimanche 31/05

de 10h30 à 12h30 et de 17h à 19h

Lundi 01/06

de 10h30 à 12h30

A L'ATRIUM DE CAHORS

Vendredi 29/05

de 17h à 18h30

Samedi 30/05

de 11h à 12h30 et de 17h à 18h30

Possibilité de livraison dans un secteur proche, horaire à définir au moment de la commande.

Nous avons adapté notre protocole avec des mesures d'hygiène très strictes et conformes aux exigences sanitaires.



RELAIS &
CHÂTEAUX

CHATEAU DE MERCUÈS



Le mot du Chef

*Dans le contexte inédit que nous traversons je suis heureux de vous retrouver, pour vous proposer une nouvelle expérience gastronomique **hors des murs du château de Mercuès**. Nous savons tous que l'Art de la table aide à passer les moments difficiles, pouvoir vous faire partager toute l'émotion que me donne mon métier de cuisinier serait pour moi une grande satisfaction dans cette période.*

Dans le respect des valeurs Relais et Châteaux et de notre travail quotidien au château de Mercuès, nos produits sont sélectionnés auprès de nos producteurs locaux habituels que nous souhaitons soutenir de notre mieux.

*A très bientôt et faite attention à vous
Julien Poisot*



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE