

M E R C E R
RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZER | AMUSE-BOUCHE

Nori wafer · *Gaufrette nori*

Cherry tomato with basil cream · *Tomate cerise à la crème de basilic*

Tuna with marinated sauce · *Thon à la sauce marinée*

OYSTER | HUÎTRE

Guillerdeau, lemongrass sorbet, apple gel

Guillardeau, sorbet à la citronnelle, gel à la pomme

VIOLET CARROT | CAROTTE VIOLETTE

In Parmentier, buckwheat crunchy

À la Parmentier, croustillant de blé sarrasin

PRAWNS | CREVETTES

Roasted, cauliflower couscous, oatmeal milk

Braisées, couscous de chou-fleur, melon osmosé, lait d'avoine

DEER LOIN | LONGE DE CERF

Salted with rosemary, nixtamalized roasted corn, licorice

Au sel de romarin, légumes nixtamalisés, maïs grillé, réglisse

PEAR | POIRE

In jam, "mató" cottage cheese, coffee cardamon

En confiture, crémeux de fromage blanc « mató », café, cardamome

95

PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

STARTERS | ENTRÉES

IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

29

ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread

Cantabriques, au pain « coca » de Llavaneras

19

OYSTER | HUÎTRE

Guillerdeau, lemongrass sorbet, apple gel

Guillardeau, sorbet à la citronnelle, gel à la pomme

28

SPRING GREENS | VERT PRINTANIER

Arabic hummus, season asparagus with endive, orange blossom vinaigrette

Houmous arabe, asperges de saison aux endives, vinaigrette à la fleur d'oranger

18

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Flamed, beetroot in osmosis, coconut panna cotta, lychee gel

Flambée, betterave rouge en osmose, panna cotta au coco, gel au litchi

21

FREE RANGE EGG | ŒUF FERMIER

Pumpkin tataki in crumble, melanosporum truffle, soufflée potato

Tataki de courge en crumble, truffe melanosporum, soufflé de pomme de terre

21

EEL | ANGUILE

Smoked, with golden apple and anise

Fumée, à la pomme golden et à l'anis

22

VIOLET CARROT | CAROTTE VIOLETTE

In Parmentier, buckwheat crunchy

Au Parmentier, croustillant de blé sarrasin

18

LANGOUSTINE

From Vinaroz, braised, Montseny mushroom cannelloni, Catalan sausage from Perol

De Vinaroz, braisé, cannellonis aux champignons du Montseny, saucisse catalane du Perol

23

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

MAIN DISHES | PRINCIPAUX

TORO TUNA | THON TORO

From Ametlla de Mar, amontillado, matcha tea blinis, hazelnut cream
De L'Ametlla de Mar, amontillado, blinis au thé macha, crème aux noisettes

37

COD | MORUE

Baked loin, vanilla roasted pumpkin, coconut cream with lavender air
Longe au four, courge rôtie à la vanille, lait de coco à l'air de lavande

30

MILK FED GOAT | AGNEAU DE LAIT

From Aranza, 12h low temperature cooked, Galician forest sweet potato, fresh sage juice
D'Aranza, 12h de cuisson à basse température, patate douce de la forêt Galicienne, jus de sauge fraîche

38

RICE | RIZ

Mellow, roasted monkfish, sea beans, artichokes from El Prat
Crémeux, lotte rôtie, asperges de mer, artichauts du Prat

29

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Roasted leek, saffron emulsion, seaweed butter
Poireau rôti, émulsion au safran, beurre d'algues

35

PRAWNS | CREVETTES

Roasted, cauliflower couscous, oatmeal milk
Braisées, couscous de chou-fleur, melon osmosé, lait d'avoine

25

DEER LOIN | LONGE DE CERF

Salted with rosemary, nixtamalized roasted corn, licorice
Au sel de romarin, légumes nixtamalisés, maïs grillé, réglisse

29

DESSERTS

TATIN

Apple, with crumble and vanilla ice cream
De pomme, au crumble et à la glace vanille

12

MILLEFEUILLE

Celery and apple, lemon sorbet
Céleri et pomme, sorbet au citron

14

PINEAPPLE | ANANAS

In ginger juice, sweet burrata, citrus merengue
Au jus de gingembre, burrata sucrée, meringue aux agrumes

10

CHERRY FLOWER | FLEUR DE CERISE

In mousse, matcha tea cream
En mousse, thé matcha crémeux

10

COULANT

Cold chocolate, with flaked salt toffee sauce
Au chocolat froid, à la sauce caramel aux flocons de sel

12

PEAR | POIRE

In jam, "mató" cottage cheese, coffee cardamon
En confiture, crémeux de fromage blanc « mató », café, cardamome

11

TONKA BEAN | FÈVE TONKA

Chocolate with miso cream
Au chocolat avec crème miso

11