

M E R C E R R E S T A U R A N T

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Sheets, marinated in clementine jelly, smoked Angus tongue, vanilla pumpkin
Laminées, marinées à la gelée de mandarine, langue d'Angus fumée, courge à la vanille

BASIL | BASILIC

Sponge cake, red prawn in aguachile, mangosteen, kombu seaweed
Génoise, crevette rouge en 'aguachile', mangoustan, algue kombu

COD | MORUE

Baked fillet, beetroot coulis, coconut milk, lavender air
Filet au four, coulis de betterave, lait de coco, air de lavande

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Oven baked with thyme olive oil, fried tomato, spinach, honey aioli
Au four dans l'huile de thym, sauce tomate, épinards, aioli au miel

CHEESE | FROMAGE

Shepherd's style from the Pyrenees
De pâturage Pyrénéen

MILLE FEUILLE

Celery and apple
Céleri et pomme

110

PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

STARTERS | ENTRÉES

ENDIVE

In olive oil, Calarevuela "Tormentoso" cheese, seasonal truffle, almond cream
A l'huile, fromage "Tormentoso" de Calaveruela, truffe de saison, crème d'amande

19

LEEK | POIREAU

Stewed, olive oil air, Guillardau Oyster
Cuit, air à l'huile, huître Guillardau

25

EEL | ANGUILE

Smoked, golden apple, star anise, salsifis root
Fumée, pomme golden, anis, salsifis

21

BEEF | BŒUF

Carpaccio, molasses sauce with miso, panna cotta, Oscietra caviar
Carpaccio, sauce mélasse au miso, panna cotta, caviar Oscietra

23

RED PRAWN | CREVETTE ROUGE

In its juice, saffron zabaoine, "ras el hanout" potato, seaweed
Dans son jus, sabayon au safran, pomme de terre "ras el hanout", algues marines

26

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Sheets, marinated in clementine jelly, smoked Angus tongue, vanilla pumpkin
Laminées, marinées à la gelée de mandarine, langue d'Angus fumée, courge à la vanille

26

BASIL | BASILIC

Sponge cake, red prawn in aguachile, mangosteen, kombu seaweed
Génoise, crevette rouge en 'aguachile', mangoustan, algue kombu

24

ARTICHOKE | ARTICHAUT

In charcoal olive oil, beet parmentier, free range egg cooked at low temperature, miso sponge
A l'huile d'olive charbonnée, parmentier de betterave, œuf fermier cuit à basse température, éponge de miso

22

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

Prices in euros. Taxes included. | Prix en euros. Taxes incluses.

In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.

MAIN DISHES | PRINCIPAUX

TORO TUNA | THON TORO

From Ametlla de Mar, aged, amontillado sherry, matcha tea blinis, hazelnut cream
De L'Ametlla de Mar, amontillado de Xérès, blinis au thé macha, crème de noisette

36

COD | MORUE

Baked fillet, beetroot coulis, coconut milk, lavender air
Filet au four, coulis de betterave, lait de coco, air de lavande

30

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Oven baked with thyme olive oil, fried tomato, spinach, honey aioli
Au four dans l'huile de thym, sauce tomate, épinards, aioli au miel

35

RIB EYE

Chargrilled, potato Pont Neuf, demi glace, sea urchin
Grillé, pomme de terre Pont Neuf, demi-glacé d'oursins de mer

45

MILK FED GOAT | AGNEAU DE LAIT

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

37

DEER | CERF

Loin from the Pyrenees cooked in its juice, seasonal truffle, violet roasted carrot
Filet des Pyrénées cuit dans son jus, truffe de saison, carotte violette rôtie

32

OX | BŒUF

Braised sirloin from León, leek ash, soft Dijon mustard
Faux-filet de León braisé, cendre de poireau, moutarde douce de Dijon

38

DESSERTS

CHOCOLATE | *CHOCOLAT*

Creamy, passionfruit

Crémeux, fruit de la passion

12

MILLE FEUILLE

Celery and apple

Céleri et pomme

12

MASCARPONE

Creamy, bitter orange

Crémeux, orange amère

10

RED DAME | *DAME ROUGE*

Compote, cherry mousse

Compote, mousse de cerise

12

SABLE

Chocolate, seasonal truffle

Chocolat, truffe de saison

19

CHEESE | *FROMAGE*

Shepperd's style from the Pyrenees

De pâturage Pyrénéen

19