

# M E R C E R RESTAURANT

## TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

### ENDIVE

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

### 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*

### 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

Shepperd's style from the Pyrenees  
*De pâturage Pyrénéen*

### HAZELNUT | NOISETTE

Mousse and sponge cake, chestnut cream  
*En mousse et génoise, crémeux de marrons*

110

## PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

## STARTERS | ENTRÉES

### BOLETUS | CÈPES

In cream, chestnut sponge cake, melanosporum truffle, seasonal mushrooms  
*À la crème, biscuit de châtaigne, truffe melanosporum, champignons de saison*

20

### ENDIVE

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

19

### CRAB | CRABE

In tartare, avocado, basil, spinach texture, citric cream  
*En tartare, avocat, basilic, texture épinards, crème citrique*

23

### 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*

22

### BEEF | BOEUF

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

Bread and extra olive oil service  
*Service de pain et d'huile d'olive extra*

3

## MAIN DISHES | PRINCIPAUX

### RICE | RIZ

From Albufera's Dehesa, traditional fried tomato, Mediterranean prawn  
*De la Dehesa de la Albufera, sauce tomate traditionnelle, crevettes méditerranéennes*

32

### 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

### OX | BOEUF

Braised sirloin from León, leek ash, orange blossom soft Dijon mustard  
*Faux-filet de León braisé, cendre de poireau, moutarde douce de Dijon à la fleur d'oranger*

38

### MILK FED GOAT | AGNEAU DE LAIT

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

39

### 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*

34

### TOMAHAWK STEAK

For 2 people | *Pour 2 personnes*

Beef roasted, bittersweet apple, chargrilled scallions  
*Veau rôti, pomme aigre-douce, échalotes braisées*

90

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.*

## DESSERTS

### HAZELNUT | *NOISETTE*

Mousse and sponge cake, chestnut cream  
*En mousse et génoise, crémeux de châtaigne*

12

### MILLE FEUILLE

Celery and apple  
*Céleri et pomme*

12

### PUMPKIN | *CITROUILLE*

Roasted, five spices sponge cake, bettroot tiles  
*Rôtie, gâteau aux cinq épices, tuiles de betterave*

12

### MASCARPONE

Creamy, bitter orange  
*Crémeux, orange amère*

12

### RED DAME | *DAME ROUGE*

Compote, cherry mousse  
*Compote, mousse de cerise*

14

### SABLÉ

Chocolate, seasonal truffle  
*Chocolat, truffe de saison*

19

### CHEESE | *FROMAGE*

Shepperd's style from the Pyrenees  
*De pâturage Pyrénéen*

19