

M E R C E R
RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZER | AMUSE-BOUCHE

EVOO oil and motherdough bread · *HOVE et pain au levain*

Gordal olive · *Olive Gordal*

Vegetable aroma tapioca · *Tapioca aux arômes végétaux*

Parmesan sablé · *Sablé au parmesan*

VEGGIE TAGLIATELLA | TAGLIATELLA AUX LÉGUMES

Cucumber, zucchini, peppermint infusion, pomegranate, banana crumble, arugula textures
Courgette, concombre, infusion de menthe pouliot, grenade, crumble banana, roquette texturée

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Laminated, marinated in tangerine jelly, smoked tongue, pumpkin with vanilla
Feuilletée, marinée à la gelée de mandarine, langue fumée, courge à la vanille

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, thyme olive oil, fried tomato, honey aioli

Au four, à l'huile de thym, sauce tomate, épinards, aioli au miel

BLACK ANGUS

From the Pyrenees, banana cream, oak bourbon shake, truffle sesame macaron
Des Pyrénées, crémeux de banane, shake de Bourbon au chêne, macaron de sésame à la truffe

BEAN | FÈVE

Chocolate, black miso cream

Chocolat, crème de miso noir

110

PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

STARTERS | ENTRÉES

VEGGIE TAGLIATELLA | TAGLIATELLA AUX LÉGUMES

Cucumber, zucchini, peppermint infusion, pomegranate, banana crumble, arugula textures
Courgette, concombre, infusion de menthe pouliot, grenade, crumble banana, roquette texturée

18

“CUELLO DE DAMA” FIGS | FIGUES “CUELLO DE DAMA”

Elderflower dressing, fresh almond, Iberian jamon, mixed leaves
Vinaigrette fleur de sureau, amandes fraîches, jambon ibérique, mini mezclum

19

TUNA | THON

Sashimi, umami dressing, blood orange frost, black cherry coulis
Sashimi, vinaigrette umami, orange sanguine givrée, coulis de cerise noire

26

SEA CRAB | TOURTEAU

Tartare, basil, avocado, spinach textures, sour cream
Tartare, avocat, basilic, texture d'épinards, crème aux agrumes

23

EEL | ANGUILE

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

22

COD | MORUE

“Esqueixat”, cold pil pil, tomato veil, verdel olive drop, honey aioli
« Esqueixada », pil pil froid, voile de tomate, drop d'olive verdel, aioli au miel

23

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, creamy, traditional fried tomato, Mediterranean prawn
De la Dehesa de la Albufera, crémeux, sauce tomate traditionnelle, crevette Méditerranéenne

32

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, thyme olive oil, fried tomato, spinach, honey aioli
Au four, à l'huile de thym, sauce tomate, épinards, aioli au miel

35

OX SIRLOIN | SURLONGE DE BŒUF

From León, roasted, orange blossom Dijon soft mustard
De León, braisé, cendre de poireau, moutarde douce de Dijon à la fleur d'oranger

38

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

39

BEEF | RIS DE VEAU

Neck cut, coated in demi glace, cod tripe, green beans
Laqué demi-glace, tripes de morue, haricots verts

30

BLACK ANGUS

From the Pyrenees, banana cream, oak bourbon shake, truffle sesame macaron
Des Pyrénées, crémeux de banane, shake de Bourbon au chêne, macaron de sésame à la truffe

38

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

PISTACHIO | *PISTACHE*
With Madagascar vanilla cream
À la crème de vanille de Madagascar
14

PUMPKIN | *CITROUILLE*
Roasted, five spices sponge cake, beetroot tiles
Rôtie, génoise aux cinq épices, tuiles de betterave
12

MASCARPONE
Creamy in sweet in Cabernet Sauvignon vinegar
Crémeux, au vinaigre de Cabernet Sauvignon
12

PASSION
Lychee and raspberry in compote, milk chocolate
Compote de litchi et framboise, chocolat au lait
14

COULANT
Of cold chocolate, flaked salt warm tofu
Au chocolat froid, tofu chaud aux flocons de sel
14

CHEESE | *FROMAGE*
Shepperd's style from the Pyrenees
De pâturage Pyrénéen
19