

M E R C E R
RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZER | AMUSE-BOUCHE

Olive in its texture · *Olive dans sa texture*

Small shrimp chip with codium seaweed · *Chip de petites crevettes aux algues codium*

Mackerel with muscat gel · *Maquereau au gel de muscat*

Cold beet shot · *Shot froid de betterave*

MENU

OYSTER | HUÎTRE

Guillardeau, lemongrass sorbet, apple gel

Guillardeau, sorbet à la citronnelle, gel à la pomme

GREEN ASPARAGUS | ASPERGES VERTES

With chamomile, olive oil air, soy emulsion with basil, quinoa ground

A la camomille, air d'huile d'olive, émulsion de soja au basilic, terre de quinoa

PRAWNS | CREVETTES

Roasted, cauliflower couscous, oatmeal milk

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

BEEF SIRLOIN | FAUX-FILET DE BŒUF

Roasted, cherry gel, fig tatin, roasted fennel puree

Rôti, gel de cerises, tatin de figes, purée de fenouil rôti

PINEAPPLE | ANANAS

In ginger juice, sweet burrata, citrus merengue

Au jus de gingembre, burrata sucrée, meringue aux agrumes

95

PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

M E R C E R
RESTAURANT

STARTERS | ENTRÉES

IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

32

ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread

Cantabriques, au pain « coca » de Llavaneras

20

OYSTER | HUÎTRE

Guillardeau, lemongrass sorbet, apple gel

Guillardeau, sorbet à la citronnelle, gel à la pomme

30

GREEN ASPARAGUS | ASPERGES VERTES

With chamomile, olive oil air, soy emulsion with basil, quinoa ground

A la camomille, air d'huile d'olive, émulsion de soja au basilic, terre de quinoa

21

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

GREEN APPLE | POMME VERTE

In cold soup, clam in sea water, fresh almond

En soupe froide, palourde à l'eau de mer, amande fraîche

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

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

M E R C E R
RESTAURANT

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

39

MARKET FISH | *POISSON DES HALLES*

Baked, fried tomato, baby spinach, moscatel grapes, honey alioli
Au four, tomate poêlée, épinards baby, raisins moscatel, aioli au miel

36

PRAWNS | *CREVETTES*

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

25

RICE | *RIZ*

Lobster, dried red pepper emulsion, garlic roasted bread
Homard, émulsion de poivron rouge séché, pain rôti à l'ail

45

BLACK ANGUS

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

38

MILK FED GOAT | *CHEVREAU*

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

BEEF SIRLOIN | *FAUX-FILET DE BŒUF*

Roasted, cherry gel, fig tatin, roasted fennel puree
Rôti, gel de cerises, tatin de figues, purée de fenouil rôti

31

M E R C E R
RESTAURANT

DESSERTS

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

PEAR | *POIRE*

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

11

STONE FRUIT | *FRUIT À NOYAU*

Peach soup, apricot and mango mousse, lavender center
Soupe de pêches, mousse d'abricot et de mangue, centre lavande

10

CHOCOLATE | *CHOCOLAT*

Glace biscuit, pink peppered vanilla cream
Biscuit glacé, crème vanille au poivre rose

12