

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

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Olive in texture · Olive en texture

Catalan style chicken chip · Chips au poulet style catalan

Crispy with boletus pâté · Croustillant au pâté de cèpes

Sweet potato delicacy with “carquinyoli” · Confiserie de patate douce au « carquinyoli »

Truffle poultry consommé · Consommé de volaille aux truffes

MENU

FALLOW DEER | DAIM

In carpaccio, blackberry cold, coffee emulsion, crispy chanterelle, blueberry

En carpaccio, froid de mûre, émulsion de café, girolles croustillantes, myrtille

COD | CABILLAUD

Hot soup, textured “piquillo” peppers, shallots, garlic, air

Soupe chaude, poivrons « piquillos » texturés, échalotes, ail, miel

GROUPER | MÉROU

Thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage

À l’huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol

IBERIAN HARE | LIÈVRE IBÉRIQUE

Royale style, topinambur puree, truffle

À la Royale, purée de topinambur, truffe

ROSEHIP | ÉGLYCERONE

Cream, carob bean ganache, scots pine needles, cocoa streusel

Crème, ganache à la caroube, aiguilles de pin sylvestre, streusel au cacao

95

PAIRING | ACCORD DE METS ET VINS

50

## STARTERS | ENTRÉES

### IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

33

### ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, in EVOO, rustic bread

Cantabriques, à l'HOVE, pain rustique

22

### “CECINA” CURED MEAT | « CECINA » VIANDE SÉCHÉE

From León PGI Babilla, parmesan panna cotta emulsion, crispy buckwheat

De León IGP Babilla, émulsion de panna cotta au parmesan, sarrasin croustillant

25

### GUILLARDEAU OYSTER | HUÎTRE GUILLARDEAU

Lime and lemongrass granita, apple gel (4uts)

Granité au citron vert et à la citronnelle, gel à la pomme (4uts)

34

### FALLOW DEER | DAIM

In carpaccio, blackberry cold, coffee emulsion, crispy chanterelle, blueberry

En carpaccio, froid de mûre, émulsion de café, girolles croustillantes, myrtille

25

### COCKLE | COQUE

Steamed, avocado with zucchini tartare, sea asparagus, cilantro oil

À la vapeur, avocat au tartare de courgettes, asperges de mer, huile au coriandre

24

### COD | CABILLAUD

Hot soup, textured “piquillo” peppers, shallots, garlic, honey

Soupe chaude, poivrons « piquillos » texturés, échalotes, ail, miel

23

### FREE-RANGE EGG | ŒUF FERMIER

Poached, pumpkin tataki, truffle, potato soufflé

Poché, tataki de potiron, truffe, soufflé de pommes de terre

22

### PRAWN | CREVETTE

Mushroom and Perol sausage cannelloni, chanterelles, shellfish sauce

Cannellonis aux champignons et saucisse de Perol, girolles, sauce aux crustacés

25

### Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

4

## MAIN DISHES | PRINCIPAUX

### MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, traditional “cap i pota” stew, bouillabaisse sauce  
Au four, ragoût traditionnel « cap i pota », sauce bouillabaisse  
36

### GALICIAN LOBSTER | HOMARD DE GALICE

Warm, bisque sauce, pumpkin sponge cake, candied leek, fennel purée  
Tiède, sauce bisque, génoise à la citrouille, poireaux confits, purée de fenouil  
37

### GROUPER | MÉROU

Thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage  
À l'huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol  
39

### TURBOT

Grilled, roasted cauliflower purée, morels in dulce seaweed jus  
Grillé, purée de chou-fleur, morilles au jus d'algue dulce  
42

### BLACK ANGUS

Loin, grilled, bone marrow, truffled potato, demi glace  
Longe, grillée, os à moelle, pomme de terre truffée, demi glace  
38

### IBERIAN HARE | LIÈVRE IBÉRIQUE

Royale style, topinambur puree, truffle  
À la Royale, purée de topinambur, truffe  
42

### ARANZA MILK FED GOAT | CHEVREAU D'ARANZA

12h low temperature cooked, sweet potato, fresh sage juice  
12h de cuisson à basse température, patate douce, jus de sauge fraîche  
40

DESSERTS

« DULCE DE LECHE »

Mousse, carrot and orange sauce, cocoa  
En mousse, sauce carotte et orange, cacao

10

ALMOND | AMANDE

In nougat, strawberry quince, creamy asparagus  
En nougat, coing à la fraise, crémeu aux asperges

10

CHESTNUT | CHÂTAIGNE

In mousse, pear in syrup, truffle emulsion  
En mousse, poire au sirop, émulsion de truffe

9

ROSEHIP | ÉGLYCERONE

Cream, carob bean ganache, scots pine needles, cocoa streusel  
Crème, ganache à la caroube, aiguilles de pin sylvestre, streusel au cacao

10

CHOCOLATE | CHOCOLAT

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

9

MILLEFEUILLE

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

10