

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

110

PAIRING | ACCORD DE METS ET VINS

55

Prices in euros, per person. Drinks not included. Taxes included.  
Prix en euros, par personne. Boissons non comprises. Taxes incluses.

## 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

## 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 dulse seaweed jus

Grillé, purée de chou-fleur, morilles au jus d'algue dulse

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, crème au 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