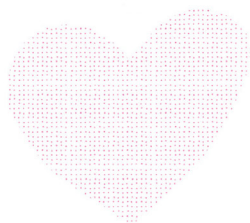


M E R C E R RESTAURANT



VALENTINE'S DAY MENU

Saturday, February 14th, 2026

Lunch and dinner service

Valentine's day cocktail

Buckwheat chips with saffron emulsion

Marinated salmon and herbed crème fraîche blini

COD

In a warm soup, textured red pepper,
roasted shallot, garlic crumble, honey foam

SEA BASS

With thyme oil, chard timbale
filled with Catalan sausage

DUCK BREAST

Lacquered, Jerusalem artichoke purée,
anise-infused potato, cardamom sauce

CHOCOLATE

Gianduja dark, pineapple cream, juniper sauce

Mineral water, coffee, infusion

115

Price in euros, per person.
VAT included. Drinks not included.
In case of food allergies or intolerances,
please ask our staff.

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 Février 2026

Service de déjeuner et dîner

Cocktail de la Saint-Valentin

Chip de sarrasin à l'émulsion de safran

Blinis au saumon mariné et crème fraîche aux herbes

MORUE

En soupe chaude, poivron piquillo texturé,
échalote rôtie, crumble à l'ail, aire de miel

BAR

À l'huile de thym, timbale de blettes
farci à la saucisse catalane

MAGRET DE CANARD

Laqué, purée de topinambour,
pomme de terre à l'anis, sauce à la cardamome

CHOCOLAT

Gianduja noir, crème d'ananas, sauce au genièvre

Eau minérale, café, infusion

115

Prix en euros, par personne.
TVA incluse. Boissons non incluses.
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez consulter notre personnel.