

M E R C E R RESTAURANT

ENTRÉES

CAROTTE VIOLETTE

Rôtie, crème sure, 'mole poblano' au cacao, blette

16

ASPERGE

En fleur, air à l'huile d'olive extra vierge

19

MAQUEREAU

Fumé, pêche, oignon confit, foie de canard

21

COURBINE

Sashimi, nectar d'oignon, émulsion de miel aux agrumes

22

VEAU

Carpaccio, aubergine grillée, mélasse, miso

20

PLATS PRINCIPAUX

COQUILLE SAINT-JACQUES

De l'Atlantique, foie de canard en raviolis,
céleri-rave à la vanille

29

CERF

Filet braisé, fossilisé de salsifis, citrouille

32

CHEVREAU

Cuisson 12 heures, patate douce, son jus, sauge
fraîche

37

SAINT-PIERRE

Sauvage, à la Meunière, orange, Armagnac

34

TURBOT

Cuisson à basse température, topinambour

35

Service de pain et huile d'olive extra

3

DESSERTS

MOUSSE

Fromage à la crème, fruits rouges, biscuit épicé

10

GÂTEAU

Noisette, compote d'orange, mandarine

10

PÂTE FEUILLETÉE

Caramélisée, crème à la vanille, fruit de saison

10

FORÊT NOIRE

Style Mercer

10

Prix en euros. Taxes incluses.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel les détails des plats que nous vous proposons au menu.