

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

ENTRÉES

Jambon ibérique "Joselito" et pain à la tomate	32
Longe de porc ibérique "Joselito" et pain à la tomate	26
Terrine de foie gras et canard, figue et gelée de muscat (pain brioche)	21
Salade d'endive, fruits de saison, crumble au fromage de chèvre et vinaigrette à la betterave	17
Salade de tomates assorties aux anchois ou à la ventrèche à la vinaigrette d'hondashi à la catalane	17
Tartare de veau, mousse de crème de fromage et moutarde Savora	23
Beignets de morue, allioli et sirop de canne à sucre	18

DE BARCELONE

Cannelloni de rôti traditionnel	22
Coquille Saint-Jacques grillée, bacon, céleri-rave et pomme	23
Riz de pieds de porc et crevettes de Roses	36

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

PLATS MARINS

Lotte grillée à la vinaigrette aux noix, câpres et escarole frisée	28
Sole à la Meunière avec pomme de terre Anna et asperges blanches	32
Rascasse de Roses au suquet des pêcheurs	32
Daurade grillée sur "pil-pil" d'haricots et tripe de morue	28

PLATS DE MONTAGNE

Cochon de lait à basse température, tatin de mangue et pain d'épices	30
Agneau de lait, purée de panais et endive glacée	34
Coquelet rôti dans son jus et jardin de champignons de saison	26
Jarret de veau laqué avec millefeuille de topinambur	32
Filet de boeuf au style "Café de Paris" avec frites ou légumes	26

Service de snacks et pains artisanaux
3

M E R C E R RESTAURANT

DESSERTS

Riz au lait et sorbet aux fruits rouges	9
Brioche chaude, vanille, noix de coco et mangue	10
Cannoli sicilien, coulis de fraise et abricot	9
Mousse de crème catalane et fruits rouges	10
Assortiment de fromages et compote	18
Sélection de sorbets artisanaux	8
Sélection de glaces artisanales	8

Prix en €. Taxes incluses.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.