

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

MENUS CORPORATE NOËL 2025

OPTION 1

AMUSE-BOUCHES

Manioc croquant

Tartare de crevettes à la ciboulette

Bouchée à la ventrèche de thon et émulsion au safran

ENTRÉE

Crème de patates douces et châtaignes
avec raviolis aux champignons

PRINCIPAL

Picanha grillé avec pommes de terre à la cannelle

DESSERT

Bonbon crémeux au chocolat
au cœur d'orange amère

VINS

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, AOC Cava
Finca Resalso 2023, AOC Ribera del Duero
Espelt Airam, AOC Empordà
Eau minérale, café, infusion

OPTION 2

AMUSE-BOUCHES

Brochette de magret de canard et ananas à la vanille

Bouchée d'aubergine fumée

Croquant de parmesan et sarrasin

ENTRÉE

Ravioles de crevettes et légumes
à la crème de poireaux

PRINCIPAL

Chevreau d'Aranza (12h de cuisson)
au jus de patate douce et sauge

DESSERT

Burrata sucrée et jus d'ananas au gingembre
avec meringue aux agrumes

VINS

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, DO Cava
Cepa 21 Hito 2023, DO Ribera del Duero
Menade Sauvignon Dulce, VT Castilla y León
Eau minérale, café, infusion

OPTION 3

AMUSE-BOUCHES

Cœurs d'artichauts frits à la sauce romesco

Citrouille crémeuse aux graines de tournesol poêlées

Pâté de champignons grillés au foie gras

ENTRÉE

Riz crémeux au possoin à l'aïoli noir

PRINCIPAL

Faux-file de bœuf
et millefeuille de pommes de terre à la truffe

DESSERT

Coulant froid aux noisettes, crumble de betterave
et mousse au yaourt

VINS

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, DO Cava
Haus Klosterberg Riesling 2023,
VDP Mosel-Saar-Ruwer (Allemagne)
Cepa 21 Hito 2023, DO Ribera del Duero
Espelt Airam, DO Empordà
Eau minérale, café, infusion