

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

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, traditional “cap i pota” stew, bouillabaisse sauce

Au four, ragoût traditionnel « cap i pota », sauce bouillabaisse

IBERIAN HARE | LIÈVRE IBÉRIQUE

Royale style, topinambur puree, foie gras

À la Royale, purée de topinambur, foie gras

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

STARTERS | ENTRÉES

GRAN RESERVA IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE GRANDE RÉSERVE

Bread with tomato

Pain à la tomate

42

CANTABRIAN ANCHOVIES | ANCHOIS CANTABRIQUES

In EVOO, local bread

À l'HOVE, pain local

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

27

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

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

EEL | ANGUILE

Smoked, with golden apple, salsify, foie gras shavings

Fumée, pomme golden, salsifis, copeaux de foie gras

23

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

4

MAIN DISHES | PRINCIPAUX

VINAROS LANGOUSTINE | GROSSE CREVETTE DE VINAROS

Braised, mushroom cannelloni with Perol sausage,
Pyrenean chanterelle, crustacean sauce

Braisée, cannellonis aux champignons et saucisse de Perol
girolles des Pyrénées, sauce aux crustacés

25

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

35

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 dulce seaweed jus

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

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, foie gras

À la Royale, purée de topinambur, foie gras

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, crémeu aux 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