



Mercure
HOTELS



Menu Des Conscripts Classe en 2

Crème de Topinambour, Foie Gras & Girolles Poêlées à l'Huile fumée

ou

Ceviche de Thon Blanc au Shizo & Citron Caviar
Tuile Croquante à l'Encre de Sèche

Solomilo de Cochon Bellota, Croûte de Noisette
Poêlée Automnale & Pesto de Cresson

ou

Saumon Bomlo, Crème de Crustacés Vanillée
Poireaux Bleus & Riz Vénéré en Risotto

Mousse de Granny sur son Sablé Vanillé
Brunoise de Coing poché & Glace Vanille

ou

Chantilly Pralinée sur son Brownie aux Noix de Pécan
Sauce Chocolat Noir Intense & Glace Chocolat

**Menu à 45€ TTC par personne
Hors Boisson**