

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

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZER | AMUSE-BOUCHE

Olive in textures · Olive en textures

Parmesan chip · Chip au parmesan

Galician clam with apple gel · Palourde de Galice au gel de pomme

Green apple sorbet · Sorbet à la pomme verte

MENU

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Laminated, tangerine jelly marinated, smoked beef tongue, vanilla pumpkin

Laminée, marinée en gelée de mandarine, langue de bœuf fumée, potiron vanille

FREE RANGE EGG | ŒUF FERMIER

Poached pumpkin tataki, truffle, soufflée potato

Poché, tataki de courge, truffe, soufflé de pomme de terre

MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, warm tomato with cinnamon, potato mille-feuille with boletus, gratin egg yolk

Au four, tomate tiède à la cannelle, mille feuilles de pomme de terre aux cèpes, gratin de jaune d'œuf

BEEF SIRLOIN | FAUX-FILET DE BŒUF

Grilled, foie flakes, glazed artichokes, Priorat red wine sauce

Grillé, copeaux de foie, artichauts glacés, sauce au vin rouge du Priorat

ROSE

In gel, lychee mousse, raspberry jam

En gel, mousse de litchy, confiture de framboise

95

PAIRING | ACCORD DE METS ET VINS

45

## STARTERS | ENTRÉES

### IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

32

### ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread

*Cantabriques, au pain « coca » de Llavaneras*

20

### OYSTERS | HUÎTRES

Guillardeau, lime and lemongrass sorbet, apple gel (4 uts)

*Guillardeau, granité de citron vert et citronnelle, gel de pomme (4 uts)*

30

### AUBERGINE

In codium seaweed, cow’s milk burrata, Madras curry, pickled sweet onion

*En algues codium, burrata au lait de vache, curry de Madras, oignon mariné*

18

### BEETROOT | BETTERAVE

Roasted, chickpea stew, cumin emulsion, ginger gel, sauté wild seasonal mushrooms

*Rôtie, ragoût de pois chiches, émulsion de cumin, gel de gingembre, champignons sautés*

19

### TUNA | THON

In tartare, Asian sauce, zucchini carpaccio, pomegranate

*En tartare, sauce Asiatique, carpaccio de courgettes, grenade*

26

### EEL | ANGUILE

Smoked, with golden apple, salsify

*Fumée, pomme golden, salsifis*

22

### SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Laminated, tangerine jelly marinated, smoked beef tongue, vanilla pumpkin

*Laminée, marinée en gelée de mandarine, langue de bœuf fumée, potiron vanille*

24

### FREE RANGE EGG | ŒUF FERMIER

Poached pumpkin tataki, truffle, soufflée potato

*Poché, tataki de courge, truffe, soufflé de pomme de terre*

21

Bread and extra olive oil service

*Service de pain et d'huile d'olive extra*

3

## MAIN DISHES | PRINCIPAUX

### MARKET FISH | POISSON DES HALLES

Baked, warm tomato with cinnamon, potato mille-feuille with boletus, gratin egg yolk  
*Au four, tomate tiède à la cannelle, mille feuilles de pomme de terre aux cèpes, gratin de jaune d'œuf*  
36

### MONKFISH | LOTTE

Loin casserole, Santa Pau beans in Romesco sauce, parsley emulsion  
*Casserole de longe, haricots de Santa Pau à la sauce Romesco, émulsion de persil*  
28

### RICE | RIZ

Lobster, dried red pepper emulsion, garlic roasted bread  
*Homard, émulsion de poivron rouge séché, pain rôti à l'ail*  
45

### BLACK ANGUS

Loin, bone marrow, truffled potato, demi glace  
*Longe, os à moelle, pomme de terre truffée, demi glace*  
38

### BEEF SIRLOIN | FAUX-FILET DE BŒUF

Grilled, foie flakes, glazed artichokes, Priorat red wine sauce  
*Grillé, copeaux de foie, artichauts glacés, sauce au vin rouge du Priorat*  
33

### MILK FED GOAT | CHEVREAU

From Aranza, 12h low temperature cooked, Galician forest sweet potato, fresh sage juice  
*D'Aranza, 12h de cuisson à basse température, patate douce de la forêt Galicienne, jus de sauge fraîche*  
38

## DESSERTS

### PEAR | POIRE

In jam, "mató" cottage cheese, coffee cardamon  
*En confiture, crémeux de fromage blanc « mató », café, cardamome*

10

### CHOCOLATE | CHOCOLAT

Glace biscuit, pink peppered vanilla cream  
*Biscuit glacé, crème vanille au poivre rose*

8

### MILLEFEUILLE

Celery and apple, lemon sorbet  
*Célieri et pomme, sorbet au citron*

10

### PINEAPPLE | ANANAS

In ginger juice, sweet burrata, citrus merengue  
*Au jus de gingembre, burrata sucrée, meringue aux agrumes*

8

### SWEET CORN | MAÏS DOUX

Caramelised popcorn, passion fruit foam  
*Popcorn caramélisé, mousse de fruit de la passion*

8

### ROSE

In gel, lychee mousse, raspberry jam  
*En gel, mousse de litchy, confiture de framboise*

9