DOMAINE DE

VERCHANT

HÔTEL & SPA

★ ★ ★ ★ ★

Il était une fois Verchant un 1er février 1582,
l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant un domaine qui portera désormais son nom
et qui restera dans la famille deux siècles durant.

Le 23 septembre 1878, Jules Leenhardt fait l'acquisition du site et de la maison de maître, inspirée des « Folies Montpelliéraines », qui a été bâtie au cœur du parc unique auquel il portera une attention toute particulière, faisant même appel aux éminents architectes paysagistes suisses de l'époque :
les frères Bühler.

Le 14 Mai 2002, Chantal et Pierre Mestre prennent la relève du site. En 2007, neuf premières chambres font leur apparition. Il était naturel pour eux de faire partager au public ce si beau Domaine.
En 2008 le Restaurant Verchant ouvre ses portes.

En 2010 l'hôtel reçoit la classification 5 étoiles, le premier pour la région Languedoc Roussillon, puis en 2013, fait partie des prestigieuses Maisons Relais & Chateaux avec 26 chambres au total.
En 2015, le SPA et la brasserie dans les vignes « La Plage Verchant » apparaissent pour le plus grand plaisir de nos clients et offrent une expérience encore plus merveilleuse.

RELAIS & CHATEAUX

Marcelle.

VERCHANT

Bienvenue à la table du Château qui prend désormais le prénom de **Marcelle**, en hommage à la grand-mère de nos propriétaires.

Ils souhaitent ainsi faire perdurer à cette adresse, l'amour, la joie de se retrouver, et donner du relief à la cuisine de méditerranée.

Il est fondamental de partager les valeurs d'une famille, et célébrer ensemble la gastronomie et l'art de recevoir.

MICHELIN

Gault&Millau
TABLE DE CHEF
2021

RELAIS & CHATEAUX

Marcelle.
VERCHANT

MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Served for the whole table.
75 €

Poireaux

Poireaux cuits en basse température, torréfaction de pain, vinaigrette wakame à l'orange
Espuma d'huitres
Leeks cooked at low temperature, roasted bread, orange wakame
vinaigrette, Oyster foam

Loup de Méditerranée

Fenouil en étuvée et braisé, Ail IGP de la Drôme en fine purée,
Hollandaise au charbon végétal
Local Seabass, steamed and braised fennel, fine puree of IGP garlic,
hollandaise sauce with vegetable coal.

Rhubarbe Fraise

La Rhubarbe pochée au shiso et son sorbet rafraichissant, Fraise en différentes textures
Poached Rhubarb in shiso and its refreshing sorbet, Strawberry in different textures

Prix net, service compris -Net prices, service included

RELAIS & CHATEAUX

MENU DECOUVERTE

Ce menu est disponible tous les soirs ainsi que les midis en weekend.
Available every evening and on the lunch time during weekends.

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Served for the whole table.
115 €

Ce menu dégustation vous est proposé sous forme de "carte blanche" en six services, laissant libre cours à l'inspiration de notre Chef Exécutif Mathieu Gourreau et de son équipe. Faites-nous part de vos éventuelles intolérances et/ou allergies, lors de la prise de commande svp.

This tasting menu will be proposed as "carte blanche" with six services while giving free inspiration of our Chef and his team, the Chef will adapt to your possible intolerances and/or allergies,
Please do not forget to specify them when ordering.

Notre Chef Sommelier, Cyrille Bajolet vous propose un accord mets et vins,
six verres de vins au tarif de 62 €.
Our Head Sommelier, Cyrille Bajolet, offers you a wine pairing
including six glasses of wines for 62 €.

Prix net, service compris -Net prices, service included

RELAIS & CHATEAUX

CARTE DU RESTAURANT MARCELLE 2022

Entrées

L'asperge

Asperges vertes, mayonnaise miso sansho, sorbet fromage blanc verveine
Green asparagus, miso sansho mayonnaise, verbena sorbet

29€

Dorade

Dorade Sashimi, carpaccio de radis, zestes de citron confit, fèves, sponge cake noisette
Sea bream Sashimi, radish carpaccio, candied lemon zest,
broad beans, Hazelnut sponge cake

33€

La raviole Signature

Bœuf Aubrac coupé au couteau, anguille fumée, condiment pignon de pin et racine de wasabi,
Jus de bœuf au vieux soja, ketchup de betterave
Aubrac beef tartare and smoked eel ravioli, pine nut and wasabi,
old soybean and beef juice, beetroot ketchup

43€

Plats

Maigre de Méditerranée

Carotte de notre maraicher Eric Roy, noisettes tarifiées, beurre blanc perlé à la carotène.

Carrots from our market gardener Eric Roy, priced hazelnuts, pearl white butter with carotene

42€

Cochon Noir de Bigorre

Carré roulé, purée de pomme de terre à l'olive noire.

Morille et jus perlé à l'huile d'olive.

Pork fillet, rolled square, mashed potatoes with black olive.

Morel mushrooms and pearl juice with olive oil.

52€

Pigeon

Filet, betterave en deux cuissons, petite tarte d'une cuisse braisée au maïs.

Pigeon fillet, two-cooked beetroot, small pie of braised leg with corn.

42€

Fromage

Chariot de fromages

Fromagerie « Les Marie » des Halles Castellane

Local Cheese platter

18€

Desserts

Cerise Pistache

Comme une tarte, crème à l'eau de vie de cerise et vanille de l'ile de Taha,

Cerises parfumées au thé vert et fleurs de cerisier

Like a tart, cream with cherry brandy and vanilla from the island of Taha,

Cherries flavored with green tea and cherry blossoms

16€

Chocolat Epicé

Ganache montée au chocolat au lait, grué caramélisé, sauce chocolat gingembre, glace chocolat poivre et disque de chocolat noir

Whipped milk chocolate ganache, chocolate ginger sauce, chocolate pepper ice cream and dark chocolate disc

16€

Le Ballet d'Anna

Meringue italienne, meringue française, mousse de citron, ganache montée au chocolat blanc, gel de pamplemousse, suprème d'orange mariné au zeste de kumbawa, Sorbet fromage blanc agrume.

Italian meringue, French meringue, lemon mousse, whipped white chocolate ganache, grapefruit gel, marinated orange supreme with kumbawa zest, citrus cream cheese sorbet.

16€

CARTE DU BAR

Eaux minérales gazeuses

Perrier	33 cl	5,5 €
Chateldon	75 cl	10 €
Badoit	75 cl	8 €
San Pellegrino	100 cl	9 €
Nordaq	75 cl	6 €

Eaux minerales plates

Evian	75 cl	8 €
Nordaq	75 cl	6 €

Boissons non alcoolisées

Coca cola, Coca cola zéro	33 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Schweppes	25 cl	5,5 €

Boissons chaudes

Expresso	5 €
Café double	7 €
Cappuccino	7 €
Thé Dammann	7 €
Infusion « Marcelle » Création Infuse Montpelier	
Ou Verveine du Domaine	8 €
Chocolat chaud	8 €

Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl

Pêches jaunes et lavande sauvage	10 €
Cerises noires et sarriette sauvage	10 €
Abricots et romarin sauvage	10 €

Jus de fruits « Alain Milliat » 33 cl

Nectar de Mangue de Colombie	8 €
Nectar de fruit de la Passion	9 €
Nectar de Fraise	8 €
Jus de Pomme Coing	7 €
Jus de Poire d'Automne	7 €
Jus de Tomate jaune	9 €
Jus de Tomate rouge	8 €

Bières Locales Artisanales 33 cl

Blonde, Blanche, Ambrée	9 €

Champagne à la coupe 12 cl

Champagne Bollinger	
Spécial Cuvée Brut Rosé	23 €
Champagne Laurent Perrier	
Blanc de Blancs Brut	24 €
Millésimé 2008 Brut	22 €
Champagne Dom Pérignon	
Vintage 2012 Brut	39 €
Champagne Henri Giraud	
Cuvée MV 16 Siglé Verchant	28 €

Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.
Veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe.

Kir Royal (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche) 20 €

Sélection de Porto 4 cl

W et J Graham's Fine Tawny Port	10 €
W et J Graham's Tawny 20 ans	20 €
Taylor's Tawny 10 ans	19 €
Niepoort Tawny 10 ans	12 €
Niepoort Vintage 2009	23 €
Niepoort Vintage LBV 2013	10 €

Apéritif 4 cl

Ricard, Pastis, Suze, Lillet, Gentiane d'Aubrac	8 €
Martini, Campari, Noilly Prat	9 €

Sélection de Gin 4 cl

<u>London Dry Gin</u>	
Bombay Sapphire	13 €
Beefeater	10 €
Gordon's	10 €
Tanqueray Numéro 10	12 €
The Botanist	13 €
<u>Scotland Dry Gin</u>	
Hendrick's	12 €

Sélection de Vodka 4 cl

Vodka Exclusivité BELUGA

Beluga Gold Line	36 €
Beluga Noble	13 €
Beluga Transatlantic Racing	19 €

RELAIS & CHATEAUX

Sélection de Whisky Single Malt écossais 4cl

Région Highland

DALWHINNIE Single Malt 15 ans 14 €
OBAN Single Malt 14 ans 17 €
OBAN Distillers Edition 20 €
GLENMORANGIE Single Malt Nectar D'Or 16 €
GLENMORANGIE Single Malt Lasanta 13 €
GLENMORANGIE Single Malt Quinta Ruban 14€
MACALLAN Single Malt Amber 20 €
MACALLAN Single Malt Sienna 32 €
MACALLAN Single Malt Ruby 68 €
MACALLAN Single Malt Rare Cask 89 €

Région Speyside

CRAGGANMORE Single Malt 12 ans 13 €
KNOCKANDO Single Malt 12 ans 12 €
KNOCKANDO Single Malt 21 ans 18 €
CARDHU Single Malt 12 ans 10 €
ABERLOUR Single Malt 10 ans 11 €
GLENFIDDICH Single Malt 15 ans 16 €

Région Lowland

GLENKINCHIE Single Malt 12 ans 13 €
AUCHENTOSHAN Three Wood Single Malt 12 €

Région Islay

TALISKER Port Ruighe 10 €
TALISKER 10 ans 13 €
ARDBEG Single Malt Uigeadail 22 €
ARDBEG Single Malt 10 ans 16 €
LAGAVULIN Single Malt 16 ans 22 €
OCTOMORE 10.1 43 €
OCTOMORE 10.3 58 €
OCTOMORE 11.3 60 €
BRUICHLADDICH The Organic 2010 21 €

Sélection de Whisky Blends écossais 4 cl

DIMPLE Golden Sélection 10 €
CHIVAS REGAL 12 ans 13 €

Sélection de Whisky américains 4 cl

JACK DANIEL Sour Mash n°7 10 €
BULLEIT 10 ans 11 €

Sélection de Whisky japonais 4 cl

Maison Suntory Whisky
YAMAZAKI Single Malt 21 €
YAMAZAKI Single Malt Whisky 12 ans 32 €
HAKUSHU Single Malt 21 €
HAKUSHU Single Malt Whisky 12 ans 32 €
HIBIKI Single Malt Harmony 25 €

Sélection de Rhum 4 cl

Saint James Ambré 10 €
Diplomatico 13 €
Zacapa 23 16 €
Zacapa XO 25 €
Havana 7 ans 12 €
Havana Maestros 22 €
Pacto Navio (Vieilli en fût de Sauternes) 12 €

Maison J.M en Martinique
JM « V.S.O.P » 14 €
JM « Millésime 2001 » 23 €
JM « X.O » 18 €
JM « Cuvée 1845 » 36 €
JM « Millésime 1999 » 45 €

Maison Clément en Martinique
Rhum Vieux Millésime 1976 110 €
Très Vieux Rhum Agricole Elixir X.O 35 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask Moka 26 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask Vanille 26 €

Calvados du Pays d'Auge 4 cl

Roger Groult 8 ans (en magnum) 15 €
Roger Groult Vénérable 20 €
Roger Groult Réserve Ancestrale 35 €

RELAIS & CHATEAUX

Cognac 4 cl

Maison Courvoisier

Courvoisier X.O 33 €

Courvoisier Napoléon 22 €

Maison Hennessy

Hennessy XO 45 €

Maison Remy Martin

Remy Martin Centaure de Diamant 110 €

Remy Martin Fine Champagne XO 35 €

Remy Martin « 1738 » 18 €

Remy Martin Louis XIII 150 €

Cognac Pasquet

Pasquet Organic 13 €

Pasquier « Le Cognac de Paul » 115 €

Maison Fanny Fougerat

Petite Cigüe VSOP 13 €

Cèdre Blanc Extra Old 26 €

Iris Poivré XO 22 €

Le Laurier d'Apollon 2010 18 €

Alcool Blanc d'Alsace 4 cl

Poire Williams, Framboise, Mirabelle 14 €

Marc de Gewurztraminer 16 €

Liqueur de Yuzu 15 €

Marc de Bourgogne 4 cl

Domaine de la Romanée Conti 1999 58 €

Bas Armagnac du Chât. de Laubade 4 cl

Cuvée Intemporel Hors d'âge 14 €

XO Extra 35 €

1974	16 €		
1960	40 €	1975	16 €
1961	40 €	1976	15 €
1963	35 €	1977	14 €
1964	30 €	1978	14 €
1966	23 €	1979	13 €
1967	22 €	1980	13 €
1970	21 €	1983	12 €
1971	20 €	1984	12€
1972	17 €	1985	12€
1973	17 €	1986	11 €

Sélection de Téquila 4 cl

Mezcales de Leyendo 19€

Rey Campero 27 €

Liqueur 5 cl

Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's, Manzana, Marie Brizard, Disaronno 10€

PARTENAIRES OFFICIELS

RELAIS & CHATEAUX