# VERCHANT









Il était une fois Verchant un 1<sup>er</sup> 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.







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.









# MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

75 €

#### **Truite**

Filet mariné à la betterave rouge, asperges vertes et pois gourmands assaisonnés d'une huile d'olive du Domaine de l'Oulivie, spoom de concombre

Filet marinated in red beetroot, green aspergus and peas seasoned with olive oil from the Domaine de l'Oulivie, cucomber spoom

#### L'Agneau du Ségala

Selle cuite à basse température, saisie au sautoir et nourrie au beurre, aubergine perlina grillée, compotée de cerises et poivrons, jus d'agneau et cerises.

Saddle of lamb cooked at low temperature, fed with butter, grilled eggplant perlina, stewed cherries and peppers, lamb and cherries jus

#### 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



# 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



# **CARTE DU RESTAURANT MARCELLE 2022**

## Entrées

#### Le petit pois

Crème de petits pois, huile de cosses, royal d'oignons, pickles de framboises et œuf de caille poché.

Peas' cream, pods oil, Royal Onions, raspberry pisckles and poached quail egg

35€

#### **Daurade**

Sashimis de dorade, 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

Veau du Ségala, crevette de Méditerranée, haricots verts et réduction de têtes, infusion de crevettes grises, katsuobushi et feuille de combawa, poutargue de jaune d'œuf et caviar de Dordogne Segala veal, Mediterranean shrimp, green beans and heads reduction, infusion of gray shrimps, katsuobushi and combawa leaf, bottarga with egg yolk and Dordogne caviar



## **Plats**

## Maigre

Carotte glacée de notre maraicher Eric Roy, fine purée de carottes à la cardamone, chips de fanes, noisettes torréfiées, réduction de carotène et beurre blanc

Meager, glazed carrot from our market gardener Eric Roy, fine mashed carrots with cardamom, Leaf crips, roasted hazelnuts, carotene reduction and white butter

41€

#### **Saint Pierre**

Filet juste saisi, carpaccio de green zébra, Vierge de tomates vertes, mizuna, pignons de pin et citron confit

John Mory filet, green zebra carpaccio, green tomatoes vierge, mizuna, pine nuts and candied lemon

43€

#### Pintade

Suprême rôti, fleur de courgettes farcis de notre jardin la Condamine Petites courgettes jaunes d'Eric Roy farcies d'artichaut et truffe maison Hugou. Girolles cuites minute dans un jus brun de volaille.

Roasted supreme, stuffed zucchini flower from our Condamine Garden, small yellow zucchini from Eric Roy stuffed with artichoke and Hugou truffle, chanterelle cooked to the minute in a brown poultry jus

45€



# **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€

#### Abricot du Roussillon

Doré au miel du Domaine, pâte d'amandes, glace au lait d'amande et safran Coulis de groseilles acidulées

Abricot, honey from the Domaine, marzipan, almond milk and saffron ice cream, sour currant coulis

16€



# CARTE DU BAR

Eaux minérales gazeuses			Jus de fruits « Alain Milliat » 33 cl			
Laux IIIIIerales gazeuses		Nectar de Mangue de Colombie	8 €			
Perrier	33 cl	5,5 €	Nectar de fruit de la Passion	9 €		
Chateldon	75 cl	10 €	Nectar de Fraise	8 €		
Badoit	75 cl	8 €	Jus de Pomme Coing	7 €		
San Pellegrino	100 cl	9 €	Jus de Poire d'Automne	7 €		
Nordaq	75 cl	6€	Jus de Tomate jaune	9 €		
			Jus de Tomate rouge	8€		
Eaux minerales plates			Bières Locales Artisanales 33 cl			
Evian	75 cl	8 €		9€		
Nordaq	75 cl	6€	Blonde, Blanche, Ambrée	3 €		
Horday	70 01	0.0				
			Champagne à la coupe 12 cl			
Boissons non alcoolisées			Champagne Bollinger			
	22 1	0.0	Spécial Cuvée Brut Rosé	23€		
Coca cola, Coca cola zéro		6 €	Champagne Laurent Perrier			
Orangina	25 cl	6€	Blanc de Blancs Brut	24 €		
Schweppes	25 cl	5,5 €	Millésimé 2008 Brut	22€		
			Champagne Dom Pérignon			
Boissons chaudes			Vintage 2012 Brut 39 €			
Expresso		5 €	Champagne Henri Giraud Cuvée MV 16 Siglé Verchant	28€		
Café double		7 €	Cuvee MV To Sigle Verchant	20 €		
Cappuccino 7 €		Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.				
Thé Dammann 7 €						
Infusion « Marcelle » Créa	ation Infuse Mo		Veuillez-vous renseigner auprès de notre	equipe.		
Ou Verveine du Domaine		. 8€	Kir Royal (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	) 20€		
Chocolat chaud 8 €		Sélection de Porto 4 cl				
			W et J Graham's Fine Tawny Port	10€		
Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl		ns » 33 cl	W et J Graham's Tawny 20 ans			
Dâchas igunas et laver de comerc		10 €	Taylor's Tawny 10 ans			
j		10 € 10 €	Niepoort Tawny 10 ans			
Cerises noires et sarriette sauvage Abricots et romarin sauvage		10 € 10 €	Niepoort Vintage 2009	23 €		
Abricots of formatin sauva	'5 <sup>~</sup>	10 €	Niepoort Vintage LBV 2013			
			Apéritif 4 cl			



Ricard, Pastis, Suze, Lillet, Gentiane d'Aubrac 8  $\in$ 

# Sélection de Gin 4 cl

London Dry Gin		<u>Région Lowland</u>			
Bombay Sapphire	13 €				
Beefeater	10€	GLENKINCHIE Single Malt 12 ans	13€		
Gordon's	10€	AUCHENTOSHAN Three Wood Single Ma	lt 12 €		
Tanqueray Numéro 10	12€				
The Botanist	13 €	<u>Région Islay</u>			
Scotland Dry Gin					
Hendrick's	12€	TALISKER Port Ruighe 10 €			
		TALISKER 10 ans	13€		
Sélection de Vodka 4 cl		ARDBEG Single Malt Uigeadail 22 €			
		ARDBEG Single Malt 10 ans 16 €			
Vodka Exclusivité BELUGA	20.0	LAGAVULIN Single Malt 16 ans	22€		
Beluga Gold Line	36€ 42.6	OCTOMORE 10.1	43 €		
Beluga Noble	13€	OCTOMORE 10.3	58 €		
Beluga Transatlantic Racing	19 €	OCTOMORE 11.3	60€		
Calculation of Male and Male and		BRUICHLADDICH The Organic 2010	21 €		
Sélection de Whisky Single Malt écoss	sais 4ci				
<u>Région Highland</u>		Sélection de Whisky Blends écossais 4 cl			
DALWHINNIE Single Malt 15 ans	14€	DIMPLE Golden Sélection	10 €		
OBAN Single Malt 14 ans	17 €	CHIVAS REGAL 12 ans	10 € 13 €		
OBAN Distillers Edition	20 €	CHIVAS REGAL 12 ans	13 €		
GLENMORANGIE Single Malt Nectar D'Or	16 €				
GLENMORANGIE Single Malt Lasanta	13€				
GLENMORANGIE Single Malt Quinta Ruba	n 14€				
MACALLAN Single Malt Amber	20 €	Sélection de Whisky américains	4 Cl		
MACALLAN Single Malt Sienna	32 €	JACK DANIEL Sour Mash n°7	10€		
MACALLAN Single Malt Ruby	68€	BULLEIT 10 ans	10 € 11 €		
MACALLAN Single Malt Rare Cask	89€	BOLLETT TO alls	11.6		
<u>Région Speyside</u>		Sélection de Whisky japonais 4 cl			
CRAGGANMORE Single Malt 12 ans	13€	Maison Suntory Whisky			
KNOCKANDO Single Malt 12 ans 12 €		YAMAZAKI Single Malt 21 €			
KNOCKANDO Single Malt 21 ans		YAMAZAKI Single Malt Whisky 12 ans 32			
CARDHU Single Malt 12 ans	10 €	HAKUSHU Single Malt	21 €		
ABERLOUR Single Malt 10 ans 11 €		HAKUSHU Single Malt Whisky 12 ans 32 €			
GLENFIDDICH Single Malt 15 ans	16€	HIBIKI Single Malt Harmony 25 €			



		Remy N	Martin Louis XIII		150€
Sélection de Rhum 4 cl					
Saint James Ambré	10 €	· ·	<u>Pasquet</u>		
Diplomatico	13 €	Pasquet Organic			13 €
Zacapa 23	16 €	•	er « Le Cognac de I	Paul »	115 €
Zacapa XO	25 €	Maison Fanny Fougerat			42.0
Havana 7 ans	12 €		Cigüe VSOP		13 €
Havana Maestros	22€	Cèdre Blanc Extra Old			26 €
Pacto Navio (Vieilli en fût de Sauternes)	12 €	Iris Poivré XO			22 €
Maiana I Man Mantiniana		Le Laur	rier d'Apollon 2010	)	18 €
Maison J.M en Martinique	44.0				
JM « V.S.O.P » JM « Millésime 2001 »	14 € 23 €	Alcool Blanc d'Alsace 4 d		c d'Alsace 4 cl	
JM « Millesime 2001 »  JM « X.O »	23 € 18 €	,			
JM « Cuvée 1845 »	36€	Poire W	Villiams, Framboise	e, Mirabelle	14 €
JM « Millésime 1999 »	36 € 45 €	Marc de Gewurztraminer			16€
JW « Willesinie 1999»	43 €	Liqueur de Yuzu			15 €
Maison Clément en Martinique					
Rhum Vieux Millésime 1976 110 €		Marc de Bourgogne 4 cl			
Très Vieux Rhum Agricole Elixir X.O	35 €			<b>-0</b> 0	
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Moka</u> 26 €		Domaine de la Romanée Conti 1999			58 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Var</u>	<u>nille</u> 26€				
Calvados du Pays d'Auge 4 c	I	D.			, 1
		Ва	s Armagnac du Cl	hat. de Laubade	e 4 Cl
Roger Groult 8 ans (en magnum)	15 €	Cuvée Intemporel Hors d'âge		'âge	14 €
Roger Groult Vénérable	20 €	XO Extra		35 €	
Roger Groult Réserve Ancestrale	35 €	1974	16 €		
Cognac 4 c		1960	40 €	1975	16€
Cognac 4 Ci		1961	40 €	1976	15 €
Maison Courvoisier		1963	35 €	1977	14 €
Courvoisier X.O	33€	1964	30 €	1978	14 €
Courvoisier Napoléon	22€	1966	23 €	1979	13 €
Maison Hennessy		1967	22 €	1980	13€
Hennessy XO	45€	1970	21 €	1983	12€
Maison Remy Martin		1971	20 €	1984	12€
Remy Martin Centaure de Diamant	110 €	1972	17 €	1985	12€
		4070	47 C	4000	44.0



35 €

18€

Remy Martin Fine Champagne XO

Remy Martin « 1738 »

1973

17€

1986

11 €

# Sélection de Téquila 4 cl

Mezcales de Leyendo Rey Campero27 € 19€

Liqueur 5 cl

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

## PARTENAIRES OFFICIELS



