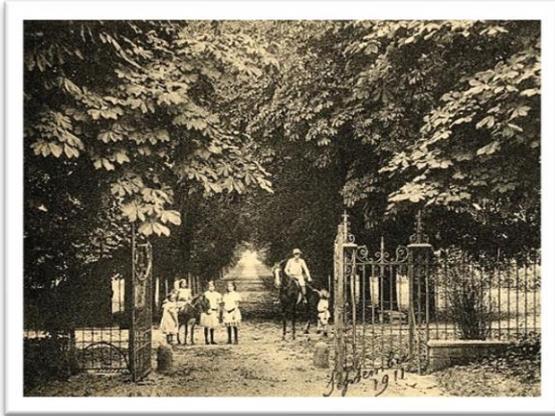


DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA



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.

# 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.





## 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

Truit filet marinated in red beetroot, green asparagus and peas  
seasoned with olive oil from the Domaine de l'Oulivie, cucumber spoom

### **L'Agneau de l'Aveyron**

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 rhubarbe et œuf de caille poché.  
Peas' cream, pods oil, Royal Onions, rhubarb pickles and poached quail egg

35€

### Denti de Méditerranée

Filet mariné au jasmin et saké, sur un nid de wakamé, salade au Ponzu 4 agrumes,  
Eau de tomate et huile de basilic.

Dentice filet marinated with soy and sake, seaweeds, Ponzu salad, tomato water and basil oil

38€

### 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

42€

## Plats

### Maigre

Carotte glacée de notre maraicher Eric Roy, fine purée de carottes à la cardamome, chips de fanes.

Noisettes torréfiées, réduction de carotène et beurre blanc

Meagre, glazed carrot from our market gardener Eric Roy, fine mashed carrots with cardamom,

Leaf crisps, roasted hazelnuts, carotene reduction and white butter

45€

### Saint Pierre

Filet juste saisi, carpaccio de green zébra, Vierge de tomates vertes.

Mizuna, pignons de pin et citron confit.

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

54€

### Pintade

Suprême rôti, fleur de courgette farcie 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 Turkey 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

### Pêche blanche et Roquette

Fraîcheur de pêches et concombres Noa, effluves de Gin Hendrick's, Financier et granité roquette.

Refreshing white peaches and Noa cucumber, hints of Hendrick's Gin, Financier cake and iced arugula

16€

### Chocolat Framboise

Dans l'idée d'un entremet, garni au moment. Chocolat Sambrino 68% origine Madagascar.

Framboises cuites et crues. Notes végétales de mélisse pour alléger.

Entremet garnished at the moment, Sambrino chocolate 68%, Madagascar origin

Cooked and raw raspberries, vegetal notes of lemon balm to lighten

16€

### Abricot du Roussillon

Doré au miel d'été du Domaine, pâte d'amandes, glace au lait d'amande et safrané de Saint-Marcel.

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

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

### Eaux minérales 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 Montpellier	
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

Veillez consulter notre carte des vins ou tablette.

Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.

Veillez-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 €

### Sélection de Whisky Single Malt écossais 4cl

<u>Région Highland</u>	
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 <u>Moka</u>	26 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Vanille</u>	26 €

### **Calvados du Pays d'Auge 4 cl**

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

### **Cognac 4 cl**

<u>Maison Courvoisier</u>	
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, 10€

Bailey's, Manzana, Marie Brizard, Disaronno

### PARTENAIRES OFFICIELS



POMMERY



ORLANE



HENNESSY



DUVAL LEROY



ABSOLUT VIK



GLENMORANGIE



TAYLOR'S



PONANT



DOMPÉRIGNON



ACQUA PANNA



BLANCPAIN



MOËT & CHANDON



TAITTINGER