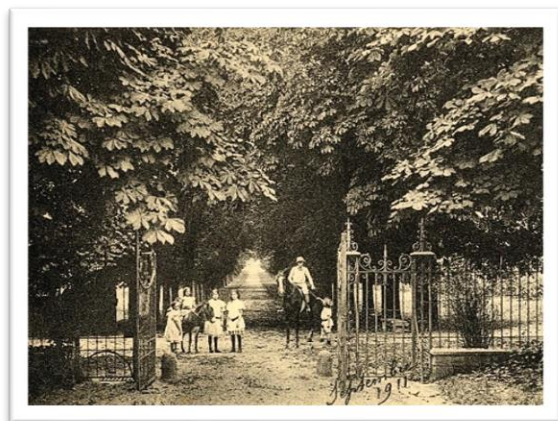


DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



Il était une fois Verchant un 1^{er} 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 & Châteaux 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

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'Éric 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,	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

Région Highland

DALWHINNIE Single Malt 15 ans	14 €
OBAN Single Malt 14 ans	17 €
GLENMORANGIE Single Malt Nectar D'Or	16 €
GLENMORANGIE Single Malt Lasanta	13 €
MACALLAN Single Malt Amber	20 €
MACALLAN Single Malt Ruby	68 €

Région Speyside

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

Région Lowland

AUCHENTOSHAN Three Wood Single Malt	12 €
-------------------------------------	------

Région Islay

TALISKER 10 ans	13 €
ARDBEG Single Malt 10 ans	16 €
LAGAVULIN Single Malt 16 ans	22 €
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 €
HAKUSHU Single Malt	21 €
HIBIKI Single Malt Harmony	25 €

Sélection de Rhum 4 cl

Saint James Ambré	10 €
Diplomatico	13 €
Zacapa 23	16 €
Zacapa XO	25 €
Maison J.M en Martinique	
JM « V.S.O.P »	14 €
JM « Millésime 2001 »	23 €
JM « X.O »	18 €
JM « Cuvée 1845 »	36 €
Maison Clément en Martinique	
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	15 €
--------------------	------

Cognac 4 cl

<u>Maison Courvoisier</u>	
Courvoisier X.O	33 €
Courvoisier Napoléon	22 €
<u>Maison Hennessy</u>	
Hennessy XO	45 €
<u>Maison Remy Martin</u>	
Remy Martin Fine Champagne XO	35 €
Remy Martin Louis XIII	150 €
<u>Cognac Pasquet</u>	
Pasquet Organic	13 €
<u>Maison Fanny Fougerat</u>	
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 €

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



POMMERY

Hennessy

HENNESSY



GLENMORANGIE



DOM PERIGNON



MOËT & CHANDON



ORLANE



DUVAL-LEROY



TAYLOR'S



SAN PELLEGRINO ACQUA PANINA



TAITTINGER



ABSOLUT VODKA



PONANT



BLANCPAIN