



CARTE ROOMSERVICE

Bienvenue au Domaine de Verchant

Retrouvez toute la qualité et la diversité de nos restaurants dans votre chambre.

Le menu est disponible de 12h à 14h & 19h30 à 21h30.

La carte Snacks est disponible de 14h à 19h30 et de 21h30 à 7h.

Pour toutes commandes ou renseignements, contacter le Room Service au **9** depuis votre chambre.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.

ENTRÉE

Menu Service en chambre

Lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30

Les Huitres spéciales « Agathe »

Huitres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

22€ 41€

- 6 pièces / 12 pièces

Nos huitres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre.

Tartare de boeuf Aubrac

Salade de jeunes pousses et infusion aux herbes du Domaine

22€

Burrata de bufflonne des Pouilles

Légumes printaniers à l'huile extra vierge et coulis de tomates "San Marzano"

22€

NOS PÂTES

Tagliolini sautées aux jus corsé de têtes

Gambas grillées à la plancha

34€

NOS POISSONS

Filet de dorade poêlé

Riz noir vénère au safran et courgettes couleurs sautées

39€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

NOS VIANDES

Suprême de volaille fermière

Déclinaison d'épinards au citron confit

28€

Faux filets de bœuf du Piémont "Carima dry aged" rôti

Salade de roquette et parmesan, vinaigre balsamique à la figue

36€

LE FROMAGE

Les fromages d'Occitanie

Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.

14€

Nos fromages sont sélectionnés et affinés par les Maries Fromagerie à Montpellier.

DESSERTS

Millefeuille à la pistache

Mousseline à la vanille et feuilletage au caramel

14€

Verrine au chocolat praliné croquant

Crème onctueuse et croustillant sans gluten

12€

Crème renversée au caramel

12€

MENU DES SNACKS

De 14 h à 19h et de 21h30 à 7h

La salade César

Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce César.

28€

Assiette de charcuteries

19€

Assiette de saumon fumé

24€

Les Fromages d'Occitanie

Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.

14€

Salade de fruits frais de saison

12€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA

SÉLECTION DE VIN AU VERRE

Vin rosé

12cl

Poème Rosé 2021

7€

Vin blanc

12cl

AOP Languedoc – Domaine Clos d’Elle

Cuvée Rouvière 2019

10€

AOP Languedoc – Clos Marie

Cuvée Manon

11€

IGP Mont Baudile – Domaine d’Archimbaud

Cuvée Les IV Pierre 2022

7€

Vin rouge

12cl

IGP Pays d’Hérault – Clos Maia

Cuvée Le Petit Clos 2020

9€

AOC Languedoc – Mas de Martin

Cuvée Ultreia 2016

12€

AOC Languedoc – Domaine Nova Solis

Cuvée Aurore 2020

9€

AOC Languedoc – Clos Sorian

Cuvée Le Meilleur est à venir 2016

7€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
* * * * *

ROOMSERVICE MENU

Welcome to the domaine de Verchant

Find all quality and diversity of our restaurants in your room.

The menu is available from 12pm to 2 pm & from 7:30pm to 9:30pm .

The Snacks menu is available from 2pm to 7:30pm & from 9:30pm to 7am.

For all orders or information, contact Room Service at 9 from your room.

Our culinary preparations may contain allergic products.

You can ask our team for information.

Starter

ROOM SERVICE MENU

Monday to Sunday from 12pm to 2m and from 7:30pm to 9:30pm.

Special Oysters "Agathe" *Special oysters n°3 from Petit Mas in Loupian*

- 6 pieces / 12 pieces

Our oysters are served with a shallot, lemon and butter vinegar.

22€ 41€

Aubrac beef Tartar

Salad of sprout and infusion with herbs from the Domaine

22€

Pugliese buffalo burrata

Spring vegetables in extra virgin oil and San Marzano tomato coulis

12€

OUR PASTA

Sautéed tagliolini with strong head juices

Gambas grilled a la plancha

34€

OUR FISHES

Fillet of sea bream

Saffron black rice and sautéed colored zucchini

39€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

OUR MEATS

Farm feed Chicken breast

Spinach with candied lemon

28€

Roasted “Carima dry aged” beef sirloin

Arugula and parmesan salad, fig balsamic vinegar

36€

CHEESE

Cheeses of Occitania

Selection of 4 cheeses from Occitania, salad bouquet, honey and jam.

14€

Our cheeses are selected and made by Les Maries Fromageries in Montpellier.

DESSERTS

Pistachio millefeuille

Vanilla mousseline and caramel puff pastry

14€

Crunchy chocolate praline verrine

Cream and gluten-free crispiness

12€

Cream Caramel

12€

SNACKS MENU

From 2pm to 7pm and from 9:30pm to 7am

Caesar salad

Heart of romaine, soft chicken supreme, natural anchovies, tomatoes, hand-boiled egg, parmesan, croutons, Ceaser sauce.

28€

Plate of cold cuts

19€

Smoked salmon plate

24€

Cheeses of Occitania

Selection of 4 cheeses from Occitania, salad bouquet, honey and jam.

14€

Fresh seasonal fruit salad

12€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



WINE SELECTION BY GLASS

Rose wine

12cl

Poème Rosé 2021

7€

White wine

12cl

AOP Languedoc – Domaine Clos d’Elle

Cuvée Rouvière 2019

10€

AOP Languedoc – Clos Marie

Cuvée Manon

11€

IGP Mont Baudile – Domaine d’Archimbaud

Cuvée Les IV Pierre 2022

7€

Red wine

12cl

IGP Pays d’Hérault – Clos Maia

Cuvée Le Petit Clos 2020

9€

AOC Languedoc – Mas de Martin

Cuvée Ulteira 2016

12€

AOC Languedoc – Domaine Nova Solis

Cuvée Aurore 2020

9€

AOC Languedoc – Clos Sorian

Cuvée Le Meilleur est à venir 2016

7€