

# Marcelle.

VERCHANT



Voilà un prénom mélodieux et joyeux qui donne le ton,  
celui d'un tendre hommage à une grand-mère celle de Pierre Mestre,  
créateur avec son épouse Chantal de ce lieu enchanteur.  
Marcelle est née au pays des vignes, des oliviers mais aussi des écrevisses et des truites que  
ses parents cuisinaient dans leur auberge de Saint Guilhem-le-Désert.  
Elle aimait le bon vin et les olives de son jardin, les tripes, les fines allumettes aux anchois  
et la bouillabaisse qu'elle mitonnait chaque été à ses petits-enfants.

*« L'âme du gourmand est toute dans son palais »*  
**Jean-Jacques Rousseau**

Taxes et services compris-Prix nets en Euros  
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.  
Chèques Relais & Châteaux



# Racines

Balade en 5 temps

L'Asperge verte du Crès ...

En fine gelée, œuf du Pic Saint Loup confit et copeaux d'asperge crue,  
Juste cuite, chèvre frais de pays, granité à l'oseille.

Les Moules de la lagune de Thau...

En royale fondante,  
Fèves et ail des ours,  
Jus d'une marinière.

Le Cochon de L'Aveyron...\*

La côte rôtie,  
Le pied en cromesquis,  
La joue confite et condiment béarnaise,  
Céleri fumé,  
Jus à l'ail noir.

Le Citron ...

En citronnade parfumée au thym,  
Notes de thé fumé.

La Fraise de pays...

Yaourt maison,  
Roquette,  
Olives noires confites

80€ par convive  
(Hors fromages)

Toutes nos viandes sont d'origine française  
(Nées, élevées et abattues en France)

Les plats de chaque menu peuvent être commandés individuellement.

Les entrées sont au prix de 25€

Les poissons\* et les viandes\* sont au prix de 38€

Les desserts sont au prix de 22€

**Nos racines d'inspiration :**

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Les chèvres frais de la Ferme de L'Hort à Argelliers

Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

Les Asperges vertes de Leal producteur à Castelnau-Le-Lez.

Les œufs bio du Pic Saint Loup, Maison Trèbuchon à Mas-de-Londres

La Poissonnerie AGA à Agde

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

L'Agneau de Lozère issue d'éleveurs engagés dans une coopérative.

Le Goût du Bœuf à Montpellier.

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

La Soframa à Aimargues

Le chocolat Felchlin Switzerland

# Marcelle.

V E R C H A N T



Such a melodious and merry name that sets the tone, which is a tribute to Pierre Mestre's grandma. He and his wife Chantal, are the designers of this enchanting place. Marcelle was born in the land of vineyards, olive trees and also crayfishes and fruits that her parents were cooking in the inn they owned in St Guilhem le Désert. She liked good wine and olives from her garden, tripe, the delicate anchovies straws and bouillabaisse she used to prepare at summer time for her grandchildren.

*« A glutton's soul is all in his palate »*  
**Jean-Jacques Rousseau**

All taxes and service included- net prices in Euros  
Payments accepted : cash, Visa, Mastercard, American Express.  
Relais & Châteaux Vouchers



# Racines

Walk in 5 steps

The Green Asparagus from Le Crès ...

In fine jelly, Pic Saint Loup egg confit and shavings of raw asparagus,  
Just cooked, fresh local goat cheese, sorrel granita.

The Mussels from the Thau lagoon ...

In a melting royal,  
Broad beans and wild garlic,  
Juice from a marinière.

The Pork from L'Aveyron...\*

Roasted rib,  
Pig's trotter fritter,  
Cheek confit and Béarnaise condiment,  
Smoked celery,  
Black garlic juice.

The Lemon ...

In a lemonade with thyme,  
Notes of smoked tea.

The local Strawberry ...

Home-made yoghurt,  
Arugula,  
Black olives.

80€ per guest  
(Without cheese)

All meats are from France  
(Born, raised and slaughtered in France)

The dishes on each menu can be ordered individually.

Starters are priced at 25€

Meat\* and fish\* are priced at 38€

Desserts are priced at 22€

**Ours partners:**

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Les chèvres frais de la Ferme de L'Hort à Argelliers

Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

Les Asperges vertes de Leal producteur à Castelnau-Le-Lez.

Les œufs bio du Pic Saint Loup, Maison Trèbuchon à Mas-de-Londres

La Poissonnerie AGA à Agde

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

L'Agneau de Lozère issue d'éleveurs engagés dans une coopérative.

Le Goût du Bœuf à Montpellier.

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

La Soframa à Aimargues

Le chocolat Felchlin Switzerland