

Marcelle.

V E R C H A N T



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 7 temps

L'Huître de la lagune de Thau ...

Juste raidie,
Enveloppée de daikon,
Persil plat,
Granité vinaigre à l'échalote.

Le Petit Pois ...

Glacé à l'eau des cosses,
Jus de veau mousseux,
Pousse de pois craquants.

L'Asperge violette de Camargue ...

Simplement colorée,
Sabayon d'asperge,
Café torréfié et kumquat.

Pour découvrir pleinement toutes les saveurs de l'asperge violette, nous vous recommandons de déguster le cocktail Negroni Bergamote créée par Greg notre assistant chef de bar.

Pour une belle Méditerranée ...*

Cuit sur la braise,
Poireau et radis,
Fumet aux feuilles de capucines.

L'Agneau de Lozère ...*

La selle rôtie,
Artichauts et salicornes,
L'anchois de Collioure,
Jus perlé à l'huile d'olive.

La Rhubarbe ...

Damier de Rhubarbe,
Betterave rouge et géranium.

La Cerise

En trompe l'œil, parfum de thé de fleurs de cerisiers.
Chocolat Sambirano 68%

120€ 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

Les poissons* et les viandes*

Les desserts

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 Castelnaud-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.

VERCHANT



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 7 steps

The Oyster from the Thau lagoon ...

Simply poched,
Wrapped with daikon,
Parsley,
Shallot Vinegar granita.

The Pea ...

Glazed with pea hulls water,
Steamy veal juice,
Snap pea shoot.

The Violet Asparagus from Camargue ...

Simply sauteed,
Asparagus sabayon,
Roasted coffee and kumquat.

To fully discover all the flavours of our violet asparagus, we recommend to taste the Negroni Bergamot cocktail created by Greg, our head-barman assistant.

For a beautiful Mediterranean ...*

Barbecue grilled,
Leek and radish,
Fumet with monks' cress.

The Lamb from Lozère ...*

Roasted saddle,
Artichokes and salicornia,
Collioure anchovy,
Pearl juice with olive oil.

The Rhubarb ...

Rhubarb checkerboard,
Beetroot and Geranium.

The Cherry

In trompe l'oeil style, cherry blossom tea scent.
Sambirano Chocolate 68%.

120€ 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