

Marcelle.

VERCHANT

Marinière...

Moule de l'étang, pomme de terre ratte

Civet...

Retour de criée, févrette, lard paysan, foie de lotte

Blanc manger...

Rhubarbe, vanille brûlée

Au déjeuner

55€

Prix nets, service compris



Marcelle.
VERCHANT

Cueillette matinale au jardin...

En croûte...

Couteau cru et cuit fumé, épinards, sarrasin

Rossini...

Thon rouge de Méditerranée snacké,
foie gras de canard, blette

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(20€ en supplément du menu)

Crémeux...

Griffe de sorcière du bord de mer,
chocolat noir, pétales...

90€

Avec accords mets, vin et cocktail 130€

Avec accords mets et boissons sans alcool 120€

Prix nets, service compris



Marcelle.
VERCHANT

Cueillette matinale au jardin...

Orgeat iodé...

Amande de mer, amande de nos terres, fleur d'oranger

À la française...

Petits pois, caviar, beurre blanc

Grenobloise...

Ris de veau doré, noix de mer, celtuce

Fromages affinés d'Occitanie et de France

Blanc manger...

Rhubarbe, vanille brûlée

135€

Avec accords mets et boissons sans alcool 185€

Avec accords mets, vin et cocktail 195€

Prix nets, service compris



Marcelle.

VERCHANT

Cueillette matinale au jardin...

Orgeat iodé...

Amande de mer, amande de nos terres,
fleur d'oranger

À la française...

Petits pois, caviar Pétrossian, beurre blanc

Patate de mer...

Biju de Méditerranée, asperge blanche, salicorne

Mousseline...

Loup de Méditerranée, huître Agathe n°2,
soccarat, jus court

Fromages affinés d'Occitanie et de France

Pain perdu...

Fraise, caviar jasmin, persil

Crémeux...

Griffe de sorcière du bord de mer,
chocolat noir, pétales...

175€

Avec accords mets et boissons sans alcool 245€

Avec accords mets, vin et cocktail 255€

Prix nets, service compris

