

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



FÉÉRIES 2025

6



LA PLAGE VERCHANT

PROGRAMMATION



24 DÉCEMBRE 2025

3 pièces cocktail et dîner en 4 temps

Live music & ambiance

135€ hors boissons

25 DÉCEMBRE 2025

Brunch musical avec Betty Argo

95€, coupe de champagne offerte

31 DÉCEMBRE 2025

Dîner en 6 temps

Live music & ambiance

avec accès privilégié au dj set
à partir de 00h15, Salle Prestige

185€ hors boissons

1ER JANVIER 2026

Brunch musical avec Betty Argo

95€ coupe de champagne offerte

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00

PLACES LIMITÉES



LA PLAGE

VERCHANT

MENU



24 DÉCEMBRE 2025

DÎNER EN 3 TEMPS
135€ HORS BOISSONS

LA LANGOUSTINE

Snakée, panais et bisque aux notes asiatiques
duo de caviars

LA VOLAILLE

Farcie à la châtaigne,
cerfeuil tubéreux sauce albufera

LA BUCHE

Aux clémentines et noix
marmelade amère

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00
PLACES LIMITÉES



LA PLAGE

VERCHANT



31 DÉCEMBRE 2025

DÎNER EN 6 TEMPS
185€ HORS BOISSONS

LE TOURTEAU

En cannelloni de radis daikon, granny smith et nori

LE TURBOT

Déclinaison de céleri rave, sauce champagne

LA CANETTE

Servie rosée, navet boule d'or,
gastrique aux fruits rouges

TROU NORMAND

Autour du coing

BRIE À LA TRUFFE

En supplément

LE CHOCOLAT

Feuillantine et cardamome

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00
PLACES LIMITÉES



Marcelle.

VERCHANT

PROGRAMMATION



24 DÉCEMBRE 2025

Dîner en 6 temps
175 € hors boissons

25 DÉCEMBRE 2025

Service du midi

31 DÉCEMBRE 2025

Dîner d'exception en 8 temps avec accès
privilégié au dj set à partir de 00h15
275 €, coupe de champagne offerte

1ER JANVIER 2026

Petit-déjeuner gastronomique exceptionnel
avec animations chaudes en cuisine

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00
PLACES LIMITÉES



Marcelle.

VERCHANT

MENU

24 DÉCEMBRE 2025

DÎNER EN 6 TEMPS
175€ HORS BOISSONS

QUELQUES EMPREINTES SALÉES

POUR CONSOMMER...

foie gras de canard poché, snacké, sarrinsotto aux couteaux, bouillant brûlant

DIEPPOISE ...

Turbot rôti au sautoir, beurre d'algues, boudin blanc, crevette bouquet

DEMI-DEUIL ...

Le suprême farci aux truffes melanoporum, la cuisse à la fourchette et carmine

LE FROMAGE... STILTON AU PORTO

TRANSITION

Entre le salé et le sucré

LE CHOCOLAT...

Olives de Nyons et herbes de la Garrigue

QUELQUES EMPREINTES SUCRÉES

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00
PLACES LIMITÉES



Marcelle.

VERCHANT

MENU



31 DÉCEMBRE 2025

DÎNER EN 8 TEMPS
250€ HORS BOISSONS

QUELQUES EMPREINTES SALÉES

VIERGE...

Huitre Tabouriech n°0, daikon, caviar oscietre

BELLE-VUE...

Homard bleu juste tiède, agrumes, crémeux de tête,
main de boudha

EFFERVESCENCE ...

Le dos de turbot cuit à la nacre, jus d'arête torréfié,
truffe melanoporum, sauce champagne

GRAND VENEUR...

Filet de cerf cuit entier, tagliatelles de seiche,
jus à l'encre

LE FROMAGE... STILTON AU PORTO

TRANSITION

Entre le salé et le sucré

LA NOISETTE...

Citron noir et truffe mélanoporum

QUELQUES EMPREINTES SUCRÉES

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00
PLACES LIMITÉES



DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA

DÎNER CABARET DE LA
Saint Sylvestre

DÈS 19H30 EN SALLE PRESTIGE, APÉRITIF ET DÎNER CABARET
DJ SET JUSQU'À 3H DU MATIN

**PARIS
BURLESQUE
Show**

480€ / PERSONNE HORS BOISSONS
COUPE DE CHAMPAGNE BIENVENUE OFFERTE

Réservations



04 67 07 26 00

FÉÉRIES 2025



6

DOMAINE DE
VERCHANT
HÔTEL & SPA
★★★★★

DÎNER CABARET DE LA

Saint Sylvestre

DÈS 19H30 EN SALLE PRESTIGE, APÉRITIF ET DÎNER CABARET
DJ SET JUSQU'À 3H DU MATIN

**PARIS
BURLESQUE**
Show

PIÈCES COCKTAILS

RAVIOLE OUVERTE

Jeune poireau, citron caviar,
émulsion citron & vodka, caviar d'Aquitaine

AUTOUR DE L'AGNEAU

Velours de topinambour,
crosnes et chanterelles sautées

FROMAGES

ÉLÉGANCE DE POIRE
FAÇON BELLE HÉLÈNE

Coque craquante et chocolat intense,
poire pochée au sirop d'épices douces,
sorbet onctueux & tuile dentelle croustillante

480€ / PERSONNE HORS BOISSONS
COUPE DE CHAMPAGNE BIENVENUE OFFERTE

Réervations



04 67 07 26 00

FÉÉRIES 2025