

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  
privilegié 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





**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... OU SOCCARAT

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

DEMI-DEUIL...

Le suprême farci aux truffes melanosporum,  
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



RELAIS &  
CHATEAUX

Marcelle.  
VERCHANT  
MENU



31 DÉCEMBRE 2025

DÎNER EN 8 TEMPS  
250€ HORS BOISSONS

QUELQUES EMPREINTES SALÉES

VIERGE...

Huitre Tabouriech n°0, daikon, caviar osciètre

BELLE-VUE...

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

EFFERVESCENCE...

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

GRAND VENEUR...

Filet de chevreuil 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 mélanosporum

QUELQUES EMPREINTES SUCRÉES

RÉSERVATIONS



04 67 07 26 00  
PLACES LIMITÉES