

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 7 temps

La Celtauce de Vic-la-Gardiole ...

Fève de tonka,
Oignons doux.

Le Thon Rouge de Méditerranée ...

Amandes du domaine,
Céleris,
Ajo blanco.

Le Poulpe de roche ...

Tentacule snackée,
Tomate et gingembre,
Jus acidulé.

Le Petit Pois ...

Glacé à l'eau de cosses et citron confit,
Poitrine confite d'agneau,
Jus mousseux.

La Brebis de l'Aveyron ...

Canon rôti,
Foie gras de la mer,
Emulsion de feuilles d'artichauts.

La Framboise et le Poivron rouge ...

En textures,
Glace à la brioche toastée et au foin AOP de la Crau.

La Pêche jaune et l'Amande...

Pressé de Pêche jaune,
Amandes fraîches et nuances de Romarin
Granité au thé glacé maison

130€ par convive
Menu servi pour l'ensemble de la table
(Hors fromage)

Un Accord Mets et Vins vous est proposé au tarif de 68€.



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

Notre Balade à la carte

Les plats de nos menus en 5 et 7 temps peuvent être commandés individuellement.

Les entrées au prix de 35€
Les poissons* et les viandes* au prix de 45€
Les desserts au prix de 20€



Notre Menu Semaine

Nos cuisiniers et notre jardinier travaillent ensemble pour vous proposer tous les midis du jeudi au samedi, un menu spécial avec nos légumes frais du potager.

Prémices,
Entrée,
Plat,
Dessert,
Mignardises.

50€ par convive
hors boisson.



Nos racines d'inspiration

Les légumes de notre jardin

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux

Neafila à Montpellier

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

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

Volaille de l'Européain à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Les asperges vertes, Leal producteur à Castelnau-le-Lez