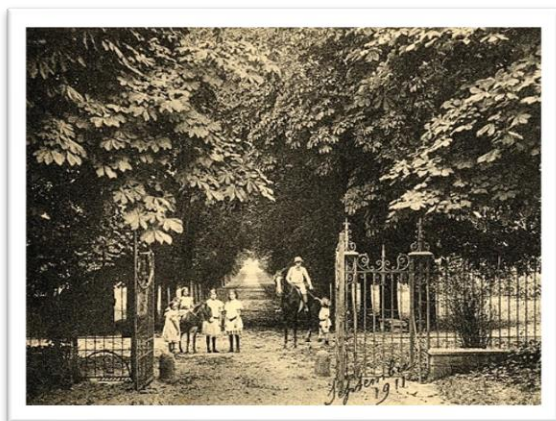


DOMAINE DE VERCHANT



HÔTEL & SPA

★ ★ ★ ★ ★



Il était une fois Verchant un 1^{er} février 1582,
l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant un domaine qui portera désormais son nom
et qui restera dans la famille deux siècles durant.

Le 23 septembre 1878, Jules Leenhardt fait l'acquisition du site et de la maison de maître, inspirée des
« Folies Montpelliéraines », qui a été bâtie au cœur du parc unique auquel il portera une attention toute
particulière, faisant même appel aux éminents architectes paysagistes suisses de l'époque :
les frères Bühler.

Le 14 Mai 2002, Chantal et Pierre Mestre prennent la relève du site. En 2007, neuf premières chambres
font leur apparition. Il était naturel pour eux de faire partager au public ce si beau Domaine.
En 2008 le Restaurant Verchant ouvre ses portes.

En 2010 l'hôtel reçoit la classification 5 étoiles, le premier pour la région Languedoc Roussillon, puis en
2013, fait partie des prestigieuses Maisons Relais & Châteaux avec 26 chambres au total.
En 2015, le SPA et la brasserie dans les vignes « La Plage Verchant » apparaissent pour le plus grand
plaisir de nos clients et offrent une expérience encore plus merveilleuse.

Marcelle.

VERCHANT



Bienvenue à la table du Château qui prend désormais le prénom de **Marcelle**, en hommage à la grand-mère de nos propriétaires.

Ils souhaitent ainsi faire perdurer à cette adresse, l'amour, la joie de se retrouver, et donner du relief à la cuisine de méditerranée. Il est fondamental de partager les valeurs d'une famille, et célébrer ensemble la gastronomie et l'art de recevoir.





MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

75 €

Œuf du Pic Saint Loup

Parfum des sous-bois et truffe

Egg from Pic Saint Loup

Scent of underbrush and truffle

Canette

Filet rôti à basse température, topinambour au lard de Colonnata et truffe (Tuber Uncinatum), émulsion de civette, jus d'un suc de carcasse .

Duck

Low temperature roasted duck filet, Jerusalem artichoke with Colonata bacon and truffle (Tuber Uncinatum), chive mousse, duck carcass gravy.

Pamplemousse

Savarin au pamplemousse et Campari, crème à la fleur d'oranger, quelques notes de poivre de Timut, granité pour se rafraîchir

Grapefruit

Grapefruit and Campari baba, orange blossom cream, Timut pepper, granita to get refreshed

Prix net, service compris -Net prices, service included



MENU DECOUVERTE

Ce menu est disponible tous les soirs ainsi que les midis en weekend.

Available every evening and on the lunch time during weekends.

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

115 €

Ce menu dégustation vous est proposé sous forme de “carte blanche” en six services, laissant libre cours à l'inspiration de notre Chef Exécutif Mathieu Gourreau et de son équipe. Faites-nous part de vos éventuelles intolérances et/ou allergies, lors de la prise de commande svp.

This tasting menu will be proposed as “carte blanche” with six services while giving free inspiration of our Chef and his team, the Chef will adapt to your possible intolerances and/or allergies,
Please do not forget to specify them when ordering.

Notre Chef Sommelier, Cyrille Bajolet vous propose un accord mets et vins,
six verres de vins au tarif de 68 €.

Our Head Sommelier, Cyrille Bajolet, offers you a wine pairing
including six glasses of wines for 68 €.

Prix net, service compris -Net prices, service included

CARTE DU RESTAURANT MARCELLE 2022

Entrées

Œuf du Pic Saint Loup

Parfum des sous-bois et truffe

Egg from Pic Saint Loup

Scent of underbrush and truffle

40€

Gambas sauvages

Chantilly de violets, romanesco, mayonnaise de têtes et huile de shiso.

Wild gambas

Biju chantilly, Romanesco, gambas heads concentrated broth mayonnaise and Shiso oil.

45€

La raviole Signature

Bœuf Aubrac coupé au couteau, anguille fumée, condiment pignons de pin et racine de wasabi,
Jus de bœuf au vieux soja, ketchup de betterave.

Signature ravioli

Knife-cut Aubrac beef, smoked eel, pine nuts and wasabi root condiment, beef juice with old soy,
beetroot ketchup.

42€

Foie Gras de Canard

Foie gras, girolles, crémeux de poireaux, chapelure de pain grillé.

Duck Foie Gras

Foie gras, chanterelle mushrooms, leek cream, toasted bread crust.

38€

Prix net, service compris - Net prices, service included



Plats

Maigre

Fine purée de panais au charbon végétal, sauce crémeuse de panais torréfié,
Huile infusée aux baies de Sancho et chlorophylle de persil de notre jardin.

Meagre

Parsnip puree with vegetal charcoal, toasted parsnip creamy sauce, infused oil with Sancho pepper and
parsley chlorophyll from our garden.

48€

Saint-Jacques

Salsifis liés au beurre, fine purée de châtaignes, sauce crémeuse d'un fumet de barde et céleri branche.

Sea Scallops

Salsify and butter, chestnut cream, celery and sea scallop sauce.

41€

Agneau

Caviar d'aubergine, réduction d'une béarnaise, tartelette petit filet émulsion de beurre d'anchois,
condiment pignons et anchois sarriette à l'huile d'olive.

Lamb

Eggplant caviar, béarnaise reduction, small fillet tartlet with anchovy butter emulsion, pine nuts and
anchovy condiment with olive oil.

43€

Canette

Filet rôti à basse température, topinambour au lard de Colonnata et truffe (Tuber Uncinatum),
émulsion de civette, jus d'un suc de carcasse.

Duck

Low temperature roasted duck filet, Jerusalem artichoke with Colonnata bacon and truffle (Tuber
Uncinatum), chive mousse, duck carcass gravy.

40€

Prix net, service compris -Net prices, service included



Fromage

Chariot de fromages

Fromagerie « Les Marie » des Halles Castellane.
Local Cheese platter.

18€

Desserts

La Poire

Rouleau de poire Abate pochée aux épices jaunes et vertes,
Quelques notes de noisettes, sacristain et sorbet Poiré.

The Pear

Abate pear roll poached with yellow and green spices,
Hazelnuts hints, crust and pear cider sorbet.

16€

Le Chocolat

Crèmeux chocolat 70% origine Costa-Rica, sarrasin au lait et gavotte croustillante,
sorbet cacao-bergamote

The Chocolate

70% dark chocolate from Costa-Rica, creamy buckwheat and crunchy biscuit,
cocoa and bergamot sorbet

16€

La Mangue

Mangue pochée au miel du Domaine et panée à la noix de coco,
Gingembre confit Maison .et crèmeux d'avocat, sorbet citron vert.

Mango

Poached mango with honey from our hives, coconut topping,
homemade preserved ginger, avocado cream, lime sorbet.

16€

Pamplemousse

Savarin au pamplemousse et Campari, crème à la fleur d'oranger, quelques notes de poivre de Timut,
granité pour se rafraîchir

Grapefruit

Grapefruit and Campari baba, orange blossom cream, Timut pepper, granita to get refreshed

16€

CARTE DU BAR

Eaux minérales gazeuses

Perrier	33 cl	5,5 €
Chateldon	75 cl	10 €
Badoit	75 cl	8 €
San Pellegrino	100 cl	9 €
Nordaq	75 cl	6 €

Eaux minérales plates

Evian	75 cl	8 €
Nordaq	75 cl	6 €

Boissons non alcoolisées

Coca cola, Coca cola zéro	33 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Schweppes	25 cl	5,5 €

Boissons chaudes

Expresso	5 €
Café double	7 €
Cappuccino	7 €
Thé Dammann	7 €
Infusion « Marcelle » Création Infuse Montpellier	
Ou Verveine du Domaine	8 €
Chocolat chaud	8 €

Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl

Pêches jaunes et lavande sauvage	10 €
Cerises noires et sarriette sauvage	10 €
Abricots et romarin sauvage	10 €

Jus de fruits « Alain Milliat » 33 cl

Nectar de Mangue de Colombie	8 €
Nectar de fruit de la Passion	9 €
Nectar de Fraise	8 €
Jus de Pomme Coing	7 €
Jus de Poire d'Automne	7 €
Jus de Tomate jaune	9 €
Jus de Tomate rouge	8 €

Bières Locales Artisanales 33 cl

Blonde, Blanche, Ambrée	9 €
-------------------------	-----

Champagne à la coupe 12 cl

Veillez consulter notre carte des vins ou tablette.

Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.

Veillez-vous renseigner auprès de notre équipe.

Kir Royal (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche) 20 €

Sélection de Porto 4 cl

W et J Graham's Fine Tawny Port
10 €

W et J Graham's Tawny 20 ans	20 €
Taylor's Tawny 10 ans	19 €
Niepoort Tawny 10 ans	12 €
Niepoort Vintage 2009	23 €
Niepoort Vintage LBV 2013	10 €

Apéritif 4 cl

Ricard, Pastis, Suze, Lillet,	8 €
Martini, Campari, Noilly Prat	9 €

Sélection de Gin 4 cl

<u>London Dry Gin</u>	
Bombay Sapphire	13 €
Beefeater	10 €
Gordon's	10 €
Tanqueray Numéro 10	12 €
The Botanist	13 €
<u>Scotland Dry Gin</u>	
Hendrick's	12 €

Sélection de Vodka 4 cl

Vodka Exclusivité BELUGA

Beluga Gold Line	36 €
Beluga Noble	13 €
Beluga Transatlantic Racing	19 €

Sélection de Whisky Single Malt écossais 4cl

Région Highland

DALWHINNIE Single Malt 15 ans	14 €
OBAN Single Malt 14 ans	17 €
GLENMORANGIE Single Malt Nectar D'Or	16 €
GLENMORANGIE Single Malt Lasanta	13 €
MACALLAN Single Malt Amber	20 €
MACALLAN Single Malt Ruby	68 €

Région Speyside

CRAGGANMORE Single Malt 12 ans	13 €
KNOCKANDO Single Malt 21 ans	18 €
ABERLOUR Single Malt 10 ans	11 €
GLENFIDDICH Single Malt 15 ans	16 €

Région Lowland

AUCHENTOSHAN Three Wood Single Malt	12 €
-------------------------------------	------

Région Islay

TALISKER 10 ans	13 €
ARDBEG Single Malt 10 ans	16 €
LAGAVULIN Single Malt 16 ans	22 €
BRUICHLADDICH The Organic 2010	21 €

Sélection de Whisky Blends écossais 4 cl

DIMPLE Golden Sélection	10 €
CHIVAS REGAL 12 ans	13 €

Sélection de Whisky américains 4 cl

JACK DANIEL Sour Mash n°7	10 €
BULLEIT 10 ans	11 €

Sélection de Whisky japonais 4 cl

Maison Suntory Whisky	
YAMAZAKI Single Malt	21 €
HAKUSHU Single Malt	21 €
HIBIKI Single Malt Harmony	25 €

Sélection de Rhum 4 cl

Saint James Ambré	10 €
Diplomatico	13 €
Zacapa 23	21 €
Zacapa XO	25 €

Maison J.M en Martinique	
JM « V.S.O.P »	14 €
JM « Millésime 2001 »	23 €
JM « X.O »	18 €
JM « Cuvée 1845 »	36 €
Maison Clément en Martinique	
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Moka</u>	26 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Vanille</u>	26 €

Calvados du Pays d'Auge 4 cl

Roger Groult 8 ans	15 €
--------------------	------

Cognac 4 cl

<u>Maison Courvoisier</u>	
Courvoisier X.O	33 €
Courvoisier Napoléon	22 €
<u>Maison Hennessy</u>	
Hennessy XO	45 €
<u>Maison Remy Martin</u>	
Remy Martin Fine Champagne XO	35 €
Remy Martin Louis XIII	150 €
<u>Cognac Pasquet</u>	
Pasquet Organic	13 €
<u>Maison Fanny Fougerat</u>	
Petite Cigüe VSOP	13 €
Cèdre Blanc Extra Old	26 €
Iris Poivré XO	22 €
Le Laurier d'Apollon 2010	18 €

Alcool Blanc d'Alsace 4 cl

Poire Williams, Framboise, Mirabelle	14 €
Marc de Gewurztraminer	16 €

Bas Armagnac du Chât. de Laubade 4 cl

Cuvée Intemporel Hors d'âge 14 €

XO Extra 35 €

1974 16 €

1960 40 € 1975 16 €

1961 40 € 1976 15 €

1963 35 € 1977 14 €

1964 30 € 1978 14 €

1966 23 € 1979 13 €

1967 22 € 1980 13 €

1970 21 € 1983 12 €

1971 20 € 1984 12€

1972 17 € 1985 12€

1973 17 € 1986 11 €

Sélection de Téquila 4 cl

Mezcales de Leyendo 19€

Rey Campero 27€

Liqueur 5 cl

Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, 10€

Bailey's, Manzana, Marie Brizard, Disaronno

PARTENAIRES OFFICIELS



MOËT & CHANDON



DOMPERIGNON



GLENMORANGIE

Hennessy

HENNESSY



POMMERY



TAITTINGER



SAN PELLEGRINO ACQUA
PANNA



TAYLOR'S



DUVAL-LEROY

ORLANE
PARIS

ORLANE



BLANCPAIN



PONANT



ABSOLUT ELYX



RELAIS &
CHATEAUX