

Marcelle.

V E R C H A N T



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

L'Huître de la lagune de Thau ...

Juste raidie,
Enveloppée de daikon,
Persil plat,
Granité vinaigre à l'échalote.

Le Rouget de Méditerranée...

Mariné et grillé à la flamme,
Salicorne,
Citron.

Le Riz de Camargue ...

Anguille fumée,
Fleur de courgette
Haricots verts et girolles.

Le Poulpe de roche ...*

Grillé au BBQ,
Sardine marinée,
Aubergine braisée.

Le Cœur d'Aloyau...*

Cuit au sautoir,
Cèpes et langue de bœuf,
Jus de bœuf.

La Figue et l'Avoine...

Retravaillées avec gourmandise et fraîcheur,
Sorbet feuilles de figuier et jus d'orange réduit,
Tartelette croustillante au lait d'avoine torréfiée maison.

Le Chocolat Arriba 72%...

Feuilletage maison au cacao,
Crèmeux chocolat et noix de cajou.
Vanille Bourbon de Madagascar.

120€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table
(Hors fromages)

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€**



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

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupia

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

La Poissonnerie AGA à Agde

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Le chocolat Felchlin Switzerland

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus

Marcelle.

V E R C H A N T



Such a melodious and merry name that sets the tone, which is a tribute to Pierre Mestre's grandma. He and his wife Chantal, are the designers of this enchanting place. Marcelle was born in the land of vineyards, olive trees and also crayfishes and fruits that her parents were cooking in the inn they owned in St Guilhem le Désert. She liked good wine and olives from her garden, tripes, the delicate anchovies straws and bouillabaisse she used to prepare at summer time for her grandchildren.

« A glutton's soul is all in his palate »
Jean-Jacques Rousseau

All taxes and service included- net prices in Euros
Payments accepted: cash, Visa, Mastercard, American Express.
Relais & Châteaux Vouchers



Racines

Walk in 7 steps

The Oyster from the Thau lagoon ...

Simply poched,
Wrapped with daikon,
Parsley,
Shallot Vinegar granita.

The Mediterranean red mullet...

Marinated and flame-grilled,
Salicornia,
lemon.

The Camargue Rice...

Smoked eel,
Courgette flower
Green beans and chanterelles.

The Rock Octopus...*

Grilled on the BBQ,
Marinated sardine,
Braised eggplant.

The Sirloin...*

Sautéed,
Ceps, beef tongue,
Beef juice.

The Fig and oat...

Reworked with delicacy and freshness,
Fig leaf sorbet with reduced orange juice,
Crunchy tartlet with homemade roasted oat milk.

The Arriba Chocolate 72%...

Homemade cocoa puff pastry,
Cashew nut and chocolate creamy,
Bourbon vanilla from Madagascar.

120€ per guest

Served for the whole table

(Without cheese)

All meats are from France
(Born, raised and slaughtered in France)



Walk a la carte

The dishes from our 5 and 7 courses menus can be ordered individually.

Starters are priced at **35€**

Meats* and fishes* are priced at **45€**

Desserts are priced at **20€**



Ours partners:

Our vegetables from our garden

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

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

La Poissonnerie AGA à Agde

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Le chocolat Felchlin Switzerland

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus