

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 du midi

Le Topinambour...

En fine tartelette,
Champignons,
Velouté topinambour et café.

La Saint-Jacques ...

Juste saisie,
Céleri et Granny Smith,
Bouillon de Barbes et fèves Tonka.

Pour une belle Méditerranée...

Épinard,
Pulpe de panais et noix,
Spiruline.

Ou

La Canette des Dombes...

Épices douces,
Navets et clémentines
Jus d'une bigarade.

Le Brie de Meaux...

Et la Truffe noire,
Condiment pomme et coing.

Ou

Le soufflé à la noisette...

Gavottes croustillantes,
Glace café.

65€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table
Uniquement au déjeuner, hors week-end et jours fériés

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



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

Néafila à Montpellier

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupia

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

La Pêcherie Sétoise à Sète Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

La volaille de l'Européen à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

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 truits 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 lunchtime

The Jerusalem artichoke...

Thin tartlet,
Mushrooms,
Jerusalem artichoke soup and coffee.

The scallop...

Just seized,
Celery and Granny Smith,
Beard and Tonka bean broth.

For a beautiful Mediterranean...

Spinach,
Parsnip pulp and walnuts,
Spirulina.

Or

The Dombes duckling...

Sweet spices,
Turnips and clementines
Juice from a bigarade.

The Brie de Meaux...

And black Truffle, Apple and quince condiment.

Or

The Arriba Chocolate 72%...

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

65€ per guest

Served for the whole table

At lunchtime only, excluding week-end and public holidays

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



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

Néafila à Montpellier

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

La volaille de l'Européen à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus