

# 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

L'Huître de la lagune de Thau ...

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

Le Thon rouge de Méditerranée ...

Mariné à la crème de vinaigre du Domaine de L'Oulivie,  
Amandes et choux pluriels,  
Huile de ciboulette.

Le Riz de Camargue ...

Anguille fumée,  
Fleur de courgette  
Haricots verts et girolles.

Le Poulpe de roche ...\*

Grillé au BBQ,  
Sardine marinée,  
Aubergine braisée.

L'Agneau de Lozère ...\*

La selle rôtie,  
Artichauts et salicornes,  
L'anchois de Collioure,  
Jus perlé à l'huile d'olive.

La Figue et l'Avoine ...

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

La Mûre ...

En différentes textures, accompagné de sacristains,  
Glace fumée aux effluves de sapin du Canigou d'Abies Lagrimus.

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 chaque menu peuvent être commandés individuellement.

Les entrées au prix de **35€**

Les poissons\* et les viandes\* au prix de **45€**

La Figue et l'Avoine au prix de **20€**

La Mûre au prix de **25€**



### Nos racines d'inspiration :

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Les chèvres frais de la Ferme de L'Hort à Argelliers

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

L'Agneau de Lozère issue d'éleveurs engagés dans une coopérative.

Le Goût du Bœuf à Montpellier.

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 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 7 steps

The Oyster from the Thau lagoon ...

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

Mediterranean red tuna ...

Marinated in vinegar cream from Domaine de L'Oulivie,  
Almonds and cabbage,  
Chives oil

The Camargue Rice ...

Smoked eel,  
Courgette flower  
Green beans and chanterelles.

The Rock Octopus ...\*

Grilled on the BBQ,  
Marinated sardine,  
Braised eggplant.

The Lamb from Lozère ...\*

Roasted saddle,  
Artichokes and salicornia,  
Collioure anchovy,  
Pearl juice with olive oil.

The Fig and oat ...

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

The Blackberry ...

In different textures, accompanied by sacristains,  
Smoked ice cream with the scent of Abies Lagrimus Canigou fir.

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 on each menu can be ordered individually.

Starters are priced at **35€**

Meat\* and fish\* are priced at **45€**

The Fig and oat is priced at **20€**

The Mirabelle plum is priced at **25€**



## Ours partners:

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Les chèvres frais de la Ferme de L'Hort à Argelliers

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

L'Agneau de Lozère issue d'éleveurs engagés dans une coopérative.

Le Goût du Bœuf à Montpellier.

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Le chocolat Felchlin Switzerland

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus