

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'huitre Agathe de lagune de Thau ...

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

Le Maquereau de Méditerranée ...

Mariné au vinaigre de riz et légèrement grillé,
Carottes en crémeux,
Bouillon dashi aux notes d'agrumes.

L'Araignée de mer ...

En fine gelée,
Bisque de betteraves,
Huile d'olive au combavas du **Domaine de l'Oulivie**.

Pour une belle Méditerranée ...

Epinards,
Pulpe de panais et noix,
Spiruline.

Le Pigeonneau...

Rôti sur coffre,
Navet boule d'or,
Jus infusé aux malts tourbés.

Pour découvrir pleinement toutes les saveurs de notre pigeonneau, nous vous recommandons de déguster le cocktail Samouraï créé par Greg notre assistant chef de bar.

Les Pommes ...

Autour de différentes variétés,
Tuiles de chlorophylle de cerfeuil,
Sorbet à la bière blanche artisanale et locale.

Le Chocolat Arriba 72%...

Feuilletage maison cacao,
Crémeux chocolat et cacahuète,
Vanille Bourbon de Madagascar.

120€ par convive
(Hors fromages)

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

Nos racines d'inspiration :

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Le Domaine de L'Oulivie à Combillaux

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

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

La Poissonnerie AGA à Agdes

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaude

La Volaille Européen à Bourg en Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézénas

La Soframa à Aimargues

Kisswing brasserie artisanale à Montblanc

Le chocolat Felchlin Switzerland