

DOMAINE DE  
VERCHANT



## CARTE ROOMSERVICE

### Bienvenue au Domaine de Verchant

Retrouvez toute la qualité et la diversité de nos restaurants dans votre chambre.

*Le menu est disponible de 12h à 14h & 19h30 à 21h30.*

*La carte Snacks est disponible de 14h à 19h30 et de 21h30 à 7h.*

Pour toutes commandes ou renseignements, contacter le Room Service au **9** depuis votre chambre.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.

### ENTRÉE

#### Menu Service en chambre

*Lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30*

#### **Les Huitres spéciales « Agathe »**

*Huitres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian*

22€ 41€

*- 6 pièces / 12 pièces*

*Nos huitres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre.*

#### **Caviar Kaviari 30g**

80€

A consommer nature pour apprécier pleinement ses saveurs, accompagné avec des blinis, et crème épaisse

Sublimez votre caviar avec :

- Un shot de vodka Beluga 9€
- Une coupe de Champagne Brut 12€

#### **Tartare de boeuf Aubrac**

*Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge*

23€

#### **Gaspacho de tomates anciennes**

*Burrata de bufflonne des Pouilles et olives noires Taggiasche*

22€

#### **Belle salade de mâche et légumes du marché**

*Huile aux noix et feta de la maison Kalios*

15€

## NOS PÂTES

### Tagliolini à la truffe noire d'été

*Réduction au Prosecco Bio*

31€

### Riz Vialone nano aux herbes

Confiture de tomates cerises et straciatella crémeuse

26€

## NOS POISSONS

### Filet de loup de mer cuit sur la peau

*Galette de pommes de terre et poêlée de tomates cerises aux câpres et olives noires Taggiasche*

38€

### Tentacules de poulpe rôties au thym et citron

Crème d'aubergines et huile d'olive fumée

36€

## NOS VIANDES

### Suprême de volaille fermière

*Poivrons marinés aux herbes et galette de pommes de terre*

28€

### Noix d'entrecôte « Prince du Sud »

*Maturée 28 jours accompagnée de pommes frites et salade de mesclun*

36€

## LE FROMAGE

### Les fromages d'Occitanie et d'Italie

*Sélection de 4 fromages.*

14€

## DESSERTS

### Millefeuille mirabelle

*Crème Philadelphia vanillée, Reine-Claude pochées et son sorbet*

12€

### Paris-Brest cacahuètes

*Pâte à choux garnit de praliné cacahuète, mousseline et cacahuètes caramélisées*

13€

### Chocolat piment d'Espelette

*Espuma chocolat fleur de sel, biscuit cookie au piment d'Espelette et sa glace*

14€

## MENU DES SNACKS - De 14 h à 19h et de 21h30 à 7h

### La salade César

*Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce césar.*

28€

### Assiette de charcuteries

19€

### Assiette de saumon fumé

24€

### Les Fromages d'Occitanie

*Sélection de 4 fromages de l'Occitanie.*

14€

Salade de fruits frais de saison

12€



## SÉLECTION DE VIN AU VERRE

### ***Vin rosé***

12cl

**Poème Rosé 2021**

7€

### ***Vin blanc***

12cl

**AOP Languedoc – Domaine Clos d'Elle**

*Cuvée Rouviège 2019*

10€

**AOP Languedoc – Clos Marie**

*Cuvée Manon*

11€

**IGP Mont Baudile – Domaine d'Archimbaud**

*Cuvée Les IV Pierre 2022*

7€

### ***Vin rouge***

12cl

**IGP Pays d'Hérault – Clos Maia**

*Cuvée Le Petit Clos 2020*

9€

**AOC Languedoc – Mas de Martin**

*Cuvée Ultreia 2016*

12€

**AOC Languedoc – Domaine Nova Solis**

*Cuvée Aurore 2020*

9€

**AOC Languedoc – Clos Sorian**

*Cuvée Le Meilleur est à venir 2016*

7€



DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

## ROOMSERVICE MENU

### Welcome to the domaine de Verchant

Find all quality and diversity of our restaurants in your room.

*The menu is available from 12pm to 2 pm & from 7:30pm to 9:30pm .*

*The Snacks menu is available from 2pm to 7:30pm & from 9:30pm to 7am.*

For all orders or information, contact Room Service at 9 from your room.

Our culinary preparations may contain allergic products.

You can ask our team for information.

### Starter

#### ROOM SERVICE MENU

*Monday to Sunday from 12pm to 2m and from 7:30pm to 9:30pm.*

#### **Special Oysters "Agathe"** *Special oysters n°3 from Petit Mas in Loupian*

*- 6 pieces / 12 pieces*

*Our oysters are served with a shallot, lemon and butter vinegar.*

22€ 41€

#### **Caviar Kaviari 30g**

*To be consumed plain to fully appreciate the flavours, it will be served with blinis, and heavy cream*

80€

*Enhance your experience with:*

- *A Beluga vodka shot 9€*

- *A Brut champagne glass 12€*

#### **Aubrac beef Tartar**

*Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge*

23€

#### **Old tomato gazpacho**

*Pugliese buffalo burrata and Taggiasche black olives*

22€

#### **Mache salad with fresh local vegetables**

*Walnut oil and Kalios feta*

15€

## OUR PASTA

### Tagliolini with summer black truffle

Organic Prosecco reduction

31€

### Vialone Nano rice with herbs

Cherry tomato jam and creamy stracciatella

26€

## OUR FISHES

### Fillet of sea bass cooked on the skin

Potato pancake and pan-fried cherry tomatoes with capers and black olives Taggiasche

38€

### Roasted octopus tentacles with lemon thyme

Eggplant cream and smoked olive oil

36€

## OUR MEATS

### Farm feed Chicken breast

Herb-marinated peppers and potato pancakes

28€

### Prince du Sud entrecôte steak

Matured for 28 days, served with chips and mesclun salad

36€

## CHEESE

### Cheeses of Occitania et Italy

Selection of 4 cheeses

14€

## DESSERTS

### Mirabelle Millefeuille

Mirabelle millefeuille, philadelphia vanilla cream, poached Reine-Claude and sorbet

12€

### Peanut Paris-Brest

Peanut Paris-Brest, choux pastry filled with peanut praline, mousseline and caramelised peanuts

13€

### Chocolate Espelette chilli

Chocolate espuma with fleur de sel, Espelette chilli biscuit and ice cream

14€

## SNACKS MENU- From 2pm to 7pm and from 9:30pm to 7am

### Caesar salad

Heart of romaine, chicken supreme, anchovies, tomatoes, egg, parmesan, croutons, Ceaser sauce

28€

### Plate of cold cuts

19€

### Smoked salmon plate

24€

### Cheeses of Occitania

14€

### Fresh seasonal fruit salad

12€

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

## WINE SELECTION BY GLASS

### **Rose wine**

12cl

**Poème Rosé 2021**

7€

### **White wine**

12cl

**AOP Languedoc – Domaine Clos d’Elle**

*Cuvée Rouvière 2019*

10€

**AOP Languedoc – Clos Marie**

*Cuvée Manon*

11€

**IGP Mont Baudile – Domaine d’Archimbaud**

*Cuvée Les IV Pierre 2022*

7€

### **Red wine**

12cl

**IGP Pays d’Hérault – Clos Maia**

*Cuvée Le Petit Clos 2020*

9€

**AOC Languedoc – Mas de Martin**

*Cuvée Ulteira 2016*

12€

**AOC Languedoc – Domaine Nova Solis**

*Cuvée Aurore 2020*

9€

**AOC Languedoc – Clos Sorian**

*Cuvée Le Meilleur est à venir 2016*

7€