

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.

L'Oignon doux des Cévennes ...

Salsifis rôtis,
Glacés au jus d'oignon doux,
Crémeux aux poivres rouges du Kampot.
Pour découvrir pleinement toutes les saveurs de ce plat, nous vous recommandons de déguster le cocktail
« Mr Alfred » créé par Christophe notre barman.

Pour une belle Méditerranée ...

En habit vert,
Collection de brassicacées,
Bouillon de cresson.

Le Rouget de Méditerranée...*

Fenouil confit,
Pulpe d'ail fumé,
Sucs d'arrêtes.

La Canette des Dombes ...*

Servie rosée,
Betterave rouge confite,
Kimchi de chou rouge,
Jus de canette monté au beurre de betterave.

La Poire...

Tartelette ultra croustillante à la poire Rocha
Et à l'amande grise,
Crémeux mascarpone et glace au safran de Saint Marcel à Mauguio.

La Pomme...

La pomme verte marinée au kiwi et à la mélisse,
Compote de reinette du Vigan,
Sorbet au fromage blanc, et tuile au sésame noir.

130€ par convive

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

Un accord mets et vins vous est proposé au tarif de 68€.

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

Neafila à Montpellier

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

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

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

Volaille de l'Européain à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Coopérative Origine Cévennes

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.

The “Oignon doux des Cévennes”...

Roasted salsify,
Glazed juice with sweet onion
Creamy with red pepper from Kampot

To fully discover all the flavour of this dish, we recommend to taste the cocktail “Mister Alfred” created by Christophe our barman.

For a beautiful Mediterranean...

In green attire,
Collection of Brassicaceae,
Watercress broth.

The Mediterranean red mullet...*

Marinated and flame-grilled,
Salicornia,
Lemon.

The Dombes Duck...*

Served pink,
Confit red beet,
Red cabbage kimchi,
Duck jus emulsified with beet butter.

The Pear...

Ultra-crisp Rocha pear and almond tartlet
and grey almond,
Mascarpone cream and saffron ice cream from Saint Marcel in Mauguio.

The apple...

Green apple marinated with kiwi and lemon balm,
Vigan reinette compote,
Cottage cheese sorbet and black sesame tuile.

130€ per guest
Served for the whole table
(Without cheese)

A wine and food pairing it is proposed for €68.

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

Neafila à Montpellier

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

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

La Pêcherie Sétoise à Sète

Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

L'Europain à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Coopérative Origine Cévennes