

# 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 5 temps

L'Huître de la lagune de Thau...

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

Le Rouget de Méditerranée...

Mariné et grillé à la flamme,  
Salicorne,  
Citron jaune.

Le Cœur d'Aloyau...\*

Cuit au sautoir,  
Blettes et céleris du jardin,  
Noix et champignons,  
Jus de bœuf.

La Figue ...

Marmelade de figues fraîches du domaine,  
Combawa et hibiscus confit,  
Et sorbet feuilles de figuier.

Le Chocolat Arriba 72%...

Feuilletage maison au cacao,  
Crémeux chocolat et noix de cajou.  
Vanille Bourbon de Madagascar.

85€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table

Uniquement le soir et les weekends

(Hors fromages)

Notre Chef Sommelier Cyrille Bajolet et son équipe, vous proposent un accord mets et vins,  
au tarif de 42€.

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

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

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Le chocolat Felchlin Switzerland

Coopérative Origine Cévennes



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 5 steps

The Oyster from the Thau lagoon ...

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

The Mediterranean red mullet...

Marinated and flame-grilled,  
Salicornia,  
Lemon.

The Sirloin...\*

Sautéed,  
Garden chard and celery,  
Nuts and mushrooms,  
Beef juice.

The Fig ...

Marmalade of fresh figs from the estate,  
Combawa and candied hibiscus,  
And fig leaf sorbet.

The Arriba Chocolate 72%...

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

85€ per guest

Served for the whole table  
Evenings and weekends only  
(Without cheese)

Our Head Sommelier Cyrille Bajolet and his team will suggest a wine and food pairing,  
for €42.

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



# Walk a la carte

The dishes from our 5 and 7courses 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

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

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Le chocolat Felchlin Switzerland

Coopérative Origine Cévennes