

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.

Le Rouget de Méditerranée...

Mariné et grillé à la flamme,
Salicorne,
Citron.

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 » crée par Christophe notre barman.

Le Bœuf...

La Queue de bœuf...*

Cuite longuement,
Choux rouges,
Consommé de bœuf.

Le Cœur d'Aloyau...*

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

La Pomme...

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

Le Chocolat Arriba 72%...

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

120€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table

Uniquement le jour et les weekends

(Hors fromage)

Notre Chef Sommelier, Cyrille Bajolet et son équipe, vous proposent un accord mets et vins pour ce menu 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

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

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 Mediterranean red mullet...

Marinated and flame-grilled,
Salicornia,
Lemon.

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.

The Beef...

The Oxtail...*

Cooked for a long time,
Red cabbage,
Beef broth.

The Sirloin...*

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

The apple...

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

The Arriba Chocolate 72%...

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

120€ 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 €68.

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