

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 du midi

Les Champignons des sous-bois...

Tartelette croustillante,
Champignons,
Bouillon de châtaigne.

Le Maquereau de méditerranée...

Mariné au vinaigre de riz,
Fenouil cru et en crémeux,
Crème glacée à la moutarde,
Huile de coriandre.

Pour une belle Méditerranée...

Épinard,
Pulpe de panais et noix,
Spiruline

Ou

Le Veau rouge de l'Aveyron et du Ségala...

La longe de veau cuite au sautoir,
Butternut confit et condiment noisette.

Le Roquefort...

Marmelade de poire,
Sugar baby love du Domaine de la Marfée

Ou

L'Exotique et passion ...

Tagliatelles de mangue assaisonnée,
Blanc manger coco,
Et sorbet Pina Colada.

55€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table
Uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

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





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 Loupia

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

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus



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 fruits 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 lunchtime

The Mushrooms from the undergrowth...

Crispy tartlet,
Mushrooms,
Chestnut broth.

The mediterranean mackerel...

Marinated with rice vinegar,
Raw and creamy fennel,
Mustard ice cream,
Coriander oil.

The Red veal from Ségala...

Sauteed veal loin,
Butternut confit and hazelnut.

Or

For a beautiful Mediterranean...

Spinach,
Parsnip pulp and condiments walnuts,
Spirulina.

The Roquefort...

Pear marmalade,
Sugar baby love from Domaine de la Marfée.

Or

The Exotic and passion fruit ...

Seasoned mango tagliatelle,
Coconut,
And Pina Colada sorbet.

55€ per guest

Served for the whole table

At lunchtime only, excluding Sundays and public holidays

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



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

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus

