

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



SERVICE EN CHAMBRE | ROOM SERVICE MENU
Carte d'été | Summer Menu



BIENVENUE AU DOMAINE DE VERCHANT

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

Le menu est disponible de 12 h à 14 h & 19 h à 22 h

La carte Snacks est disponible de 14 h à 19 h

La carte de nuit est disponible de 22 h à 7 h

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.

WELCOME TO LE DOMAINE DE VERCHANT

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

The menu is available from 12 pm to 11pm

The Snacks menu is available from 12 pm to 7 pm

The night menu is from 10 pm to 7 am

For any orders or information, please dial from your room Number 9

Our culinary preparations may contain allergenic products.

You can get information from our teams



Menu Service en chambre

De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

- **Caviar de Sologne 20g** *de la Maison Nordique* 83€

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

Sublimez votre caviar avec : Un shot de vodka Beluga 9€ ou Une coupe de Champagne 12€

- **Belle salade maraichère** 15€

Belles pouces de différentes variétés, copeaux de parmesan, vinaigrette gourmande.

- **Le foie gras de canard** 29€

Cuit au naturel, petit mesclun d'haricots et girolles en pickles, tranche de pain de campagne grillée.

- **La salade César** 28€

Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, anchois au naturel, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce César.

- **Les Huîtres spéciales « Agathe »**

Huîtres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

- 6 pièces à 24€

- 12 pièces à 43€

Nos huîtres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre pour les déguster à votre convenance.

- **Spaghettis alla Chitarra** 29€

Lié d'un pesto de roquette et pignons de pin, burrata crémeuse.

- **Le thon rouge de Méditerranée** 41€

Servi bleu, marinade chimichurri, concassé de tomates à la citronnelle et au gingembre.

Room Service Menu

From 12 pm to 2 pm and 7 pm to 10 pm

- **Sologne Caviar 20g** *from La Maison Nordique* 83€

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

Enhance your experience with: A Beluga vodka shot 9€ or A champagne glass 12€

- **Organic Salad** 15€

Varieties of salads, parmesan shavings with a gourmet vinaigrette

- **Le foie gras** 29€

Beans and chanterelles in pickles, slice of toasted country bread.

- **Caesar Salad** 28€

Roman heart salad, soft chicken, anchovies, tomatoes, hard-boiled egg, parmesan, croutons, Caesar sauce.

- **Oysters « Agathe »**

Oysters n°3 du Petit Mas from Loupian

- 6 pieces - 24€

- 12 pieces - 43€

Our oysters are served with shallots, lemon and butter to enjoy them at your convenience.

- **Spaghettis alla Chitarra** 29€

Arugula and pine nuts pesto, creamy burrata.

- **Mediterranean red Tuna** 41€

Red local Tuna, chimichurri sauce, crushed tomatoes with lemongrass and ginger.



<ul style="list-style-type: none"> • Chateaubriand de Bœuf Aubrac Filet cuit à la plancha au poivre concassé et sauce béarnaise. 	44€
<ul style="list-style-type: none"> • Le coquelet Coquelet en crapaudine, grillé à la moutarde à l'ancienne, jus à la diable. 	34€
<ul style="list-style-type: none"> • Le Pélardon des Cévennes Servi entier, bouquet de salade, miel et confiture. 	14€
<ul style="list-style-type: none"> • Les Fromages d'Occitanie Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture. 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Cookie moelleux servi tiède Éclat de chocolat caraïbe, fruits secs, sorbet fruits rouges et crème anglaise. 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Salade de fruits frais de saison aux épices 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Assiettes de fruits rouges Pistou basilic, noisettes et sésame croquant. 	21€
<ul style="list-style-type: none"> • Tarte du moment aux fruits de saisons 	17€

<ul style="list-style-type: none"> • Aubrac Chateaubriand Aubrac Chateaubriand cooked on the plancha with crushed pepper, béarnaise sauce. 	44€
<ul style="list-style-type: none"> • The Cockerel Mustard roasted Cockerel, devil juice. 	34€
<ul style="list-style-type: none"> • Le Pélardon des Cévennes Whole pélardon (local goat cheese), salad, honey and jam. 	14€
<ul style="list-style-type: none"> • Cheeses Selection Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam. 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Cookie served lukewarm Caribbean chocolate chip, dry fruits, red fruits ice cream, crème anglaise. 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Seasonal fruit salad with spices 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Red Fruits plate Basil pesto, hazelnuts, crunchy sesame. 	21€
<ul style="list-style-type: none"> • Seasonal fruits pie 	17€

Menu des Snacks

De 14 h à 19 h

- **Le « parfait » de légumes « croque au sel »** 17€
 Servi avec anchoïade et tapenade.
- **Saumon fumé d'Ecosse** *de la Maison du Fumoir à Aigues-Mortes* 29€
 Servi avec un tzatziki maison et toast nordique.
- **La Tomate d'ici** 17€
 Servie en gaspacho et petits croutons à l'huile d'olive.
- **La Burrata crémeuse** 23€
 Tomate d'ici, melon, pastèque, féta, basilic frais, relevé d'une huile d'olive et d'un vieux balsamique.
- **La Salade César** 28€
 Cœur de romaine, suprême de volaille cuit moelleux, anchois au naturel, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce césar.
- **Le Poke Bowl Verchant** 30€
 Quinoa, tartare de thon de ligne, marinade Ponzu, algue wakamé, avocat, fèves édamames, ananas, coriandre fraîche, noix de cajou, vinaigrette wasabi.
- **Lobster roll** 37€
 Pain brioché, homard cuit, avocat, céleri, pamplemousse, estragon, sauce cocktail, graine de chia.

Snacks Menu

From 2 pm à 7pm

- **Vegetables Parfait** 17€
 Vegetables served with anchovy and tapenade.
- **Smoked Scottish salmon** 29€
 Served with a homemade tzaziki, Nordic bread slices
- **Tomato** 17€
 Tomato Gazpacho served with croutons infused in olive oil.
- **The Burrata** 23€
 Creamy burrata, served with tomatoes, melon, watermelon, feta cheese, fresh basil, with olive oil and old balsamic vinegar.
- **Caesar Salad** 28€
 Roman heart salad, soft chicken, anchovies, tomatoes, hard-boiled egg, parmesans, croutons, Caesar sauce.
- **Verchant Poke Bowl** 37€
 Quinoa, tuna tartare with ponzu sauce wakame seaweed, avocado, edamame beans, pineapple fresh cilantro, cashew nuts, wasabi vinaigrette.
- **Lobster roll** 37€
 Brioche bread, cooked lobster, avocado, celery, grapefruit, tarragon, cocktail sauce, chia seed.

Notre vision du pain Bagnat	27€	<ul style="list-style-type: none">• Bagnat Bread 22€ Tuna cooked un olive oil and Espelette pepper, grilled zucchini and eggplant, eggplant caviar, roasted peppers, anchovies, hard-boiled egg and tomatoes.
Portion de frites	5€	<ul style="list-style-type: none">• French fries side dish 5€ Extra parmesan and truffles 4,5€
Le classique	24€	<ul style="list-style-type: none">• The Classic 24€ Country ham, local tomatoes, burrata fresh basil and olive oil.
Le veggie	19€	<ul style="list-style-type: none">• The Veggie 19€ Hummus, avocado, feta cheese, roasted peppers.
Méli-mélo de fruits de saison à déguster	17€	<ul style="list-style-type: none">• Fruit Mishmash 17€
Croque brioche chocolat, banane, sauce caramel	17€	<ul style="list-style-type: none">• Crunchy Chocolate, banana, caramel sauce 17€

Menu du Service de Nuit

De 22 h à 7 h

Night Menu

From 10 pm to 7 am

- **La salade César** 28€
Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, anchois au naturel, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce César.
- **Assiette de charcuteries** 19€
- **Assiette de saumon fumé** 24€
- **Les Fromages d'Occitanie** 19€
Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.
- **Salade de fruits frais de saison aux épices** 16€

- **Caesar Salad** 28€
Roman heart salad, soft chicken, anchovies, tomatoes, hard-boiled egg, parmesans, croutons, Caesar sauce.
- **Cold Cuts plate** 19€
- **Smoked Salmon plate** 24€
- **Cheeses Selection** 19€
Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam.
- **Seasonal fruit salad with spices** 16€

