

DOMAINE DE

VERCHANT

★★★★★ HOTEL & SPA



*Il était une fois Verchant un 1^{er} février 1582,
l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant un domaine qui portera désormais son nom
et qui restera dans la famille deux siècles durant.*

*Le 23 septembre 1878, Jules Leenhardt fait l'acquisition du site et de la maison de maître, inspirée des « Folies
Montpelliéraines », qui a été bâtie au cœur du parc unique auquel il portera une attention toute particulière, faisant
même appel aux éminents architectes paysagistes suisses de l'époque : les frères Bühler.*

*Le 14 Mai 2002, Chantal et Pierre Mestre prennent la relève du site. En 2007, neuf premières chambres font leur
apparition. Il était naturel pour eux de faire partager au public ce si beau Domaine.
En 2008 le Restaurant Verchant ouvre ses portes.*

*En 2010 l'hôtel reçoit la classification 5 étoiles, le premier pour la région Languedoc Roussillon, puis en 2013, fait partie
des prestigieuses Maisons Relais & Châteaux avec 26 chambres au total.*

*En 2015, le SPA et la brasserie dans les vignes « La Plage by Verchant » apparaissent pour le plus grand plaisir de nos
clients et offrent une expérience encore plus merveilleuse.*

Nous sommes heureux de partager avec vous nos deux anniversaires, les 10 ans de l'hôtel et les 5 ans de La Plage.



Menu Création

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

70 €

Œuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°, poulpe de roche, pétale de tomate confite au thym du Domaine

Bloody mary

Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°C, home thyme sundried tomato,

Bloody mary.

Bar

Vierge de fève à la truffe d'été,

Sauce poivrade

Sea bass, bean and summer truffle, pepper sauce.

Figue

Biscuit Pain de Gènes, ganache onctueuse à l'amande,

Confit de figues et framboises fraîches

Fig and almond cake, fig candied, fresh raspberries.

Menu Découverte

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

115 €

Ce menu dégustation vous est proposé sous forme de "carte blanche" en six services, laissant libre cours à l'inspiration de notre Chef Exécutif Mathieu Gourreau et de son équipe. Faites-nous part de vos éventuelles intolérances et/ou allergies, lors de la prise de commande svp.

This tasting menu will be proposed as "carte blanche" with six services

While giving free inspiration of our Chef and his team, the Chef will adapt to your possible intolerances and/or allergies,

Please do not forget to specify them when ordering

Notre Chef Sommelier, Cyrille Bajolet vous propose un accord mets et vins comprenant six verres de vins au prix de 55 €.

Our Head Sommelier, Cyrille Bajolet, offers you a wine pairing including six glasses of wines for 55 €.



La carte d'été

Entrées

Langoustine

Artichaut bouquet comme une barigoule, pulpe de carotte sable.
Jeune pousse de chez Neafila.

Dublin bay prawn, artichokes, sand carrot pulp. Neafila's herbs.

32 €

Œuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°, poulpe de roche, pétale de tomate confite thym du Domaine.
Bloody mary.

*Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°, thyme from our garden, sundried tomato,
Bloody mary.*

26 €

Risotto

Risotto Carnaroli de Camargue, cuit au bouillon de légumes et moelle de Boeuf
Fleur de courgette en marmelade et croustillante.

*Local risotto, cooked in vegetable broth and cattle marrow
Jam and crispy zucchini flowers*

24 €

Plats

Bar

Cuit à basse température,
Vierge de fève à la truffe d'été,
Sauce poivrade

Sea bass, bean and summer truffle, pepper sauce.

38 €

Rouget

Tomates en concassées aux aromates de notre jardin et panisses.
Jus des têtes à l'ail noir de chez Boutarin.

*Red mullet slowly cooked, tomato puree with our garden aromatics herbs and panisses,
fish and black garlic juice.*

35 €

Boeuf

Filet au sautoir
Soubise d'oignon des Cévennes, pak choï,
Jus d'un braisage.
*Roasted filet of beef, Cévennes onions compote,
pak choi, beef cooking juice.*

42 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net, service compris.
All our meat is of French origin. Net prices, service included.*



Fromage

Chariot de fromages

Fromagerie “ Les Marie ” des Halles Castellanes à Montpellier.
Cheese trolley “ Les Marie ” cheese maker in the heart of Montpellier.
18€

Desserts

Réalisés par notre chef pâtissier Clément Boursiquot

Figue

Biscuit Pain de Gènes, ganache onctueuse à l’amande, confit de figues et framboises fraîches
Fig and almond cake, fig candied, fresh raspberries.
16€

Rhubarbe

Pochée à la verveine du Domaine, chocolat Manjari en ganache,
tuile en transparence et sorbet chocolat.
*Rhubarb poached with verbena from Verchant gardens,
Manjari chocolate ganache and chocolate sorbet.*
16€

Pavlova pêche

Pêche dans tous ses états aux arômes de poivre et estragon.
Peach pavlova, peach in all its forms with pepper and tarragon.
16€

Baba

Sirop d’hibiscus et thym du Domaine, Crème montée d’Isiny parfumée à l’hibiscus.
Thyme from Verchant gardens & hibiscus syrup, hibiscus Isiny cream.
16€

Nous vous proposons notre sélection de rhums pour accompagner votre Baba :

Our selection of rum for your Baba :

Diplomatico 2cl Venezuela 6€

JM VSOP 2cl Martinique 7€

Pacto Navio 2cl Cuba 8€

*Prix net, service compris.
Net prices, service included*



Bienvenue au Bar du Restaurant Verchant

Eaux minérales gazeuses

Perrier	33 cl	5,5 €
Badoit	50 cl	6 €
Chateldon	75 cl	10 €
Badoit	75 cl	8,5 €
San Pellegrino	100 cl	9 €

Eaux minérales plates

Evian	50 cl	6 €
Evian	75 cl	8,5 €

Boissons non alcoolisées

Coca cola, Coca cola zéro	33 cl	6,5 €
Orangina	25 cl	6,5 €
Schweppes	25 cl	5,5 €

Boissons chaudes

Expresso	5 €
Café double	7 €
Cappuccino	7 €
Thé / infusion	6 €
Chocolat chaud	8 €

Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl

Pêches jaunes et lavande sauvage	10 €
Cerises noires et sarriette sauvage	10 €
Abricots et romarin sauvage	10 €

Jus de fruits « Alain Milliat » 33 cl

Nectar de Mangue de Colombie	8 €
Nectar de fruit de la Passion	9 €
Nectar de Fraise	8 €
Jus de Pomme Coing	7 €
Jus de Poire d'Automne	7 €
Jus de Tomate jaune	9 €
Jus de Tomate rouge	8 €

Bières Locales Artisanales 33 cl

Blonde, Blanche, Ambrée	9 €
-------------------------	-----

Champagne à la coupe 12 cl

Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut	18 €
Champagne Blanc de Blancs Brut (Sélection de moment du sommelier)	21 €
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	22 €

*Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur
notre carte des vins.*

Veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe.

Kir Royal (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)	15 €
--	------

Sélection de Porto 4 cl

W et J Graham's Fine Tawny Port	10 €
Taylor's Tawny 10 ans	15 €
Taylor's Tawny 20 ans	25 €
Taylor's Tawny 30 ans	35 €
Niepoort Tawny 10 ans	12 €
Niepoort Vintage 2009	23 €
Niepoort Tawny 30 ans	35 €

Apéritif 4 cl

L'Oubliée du Domaine de Verchant (Muscat)	11 €
Ricard, Pastis, suze, Lillet, Gentiane d'Aubrac	8 €
Martini, Campari, Noilly Prat	9 €

Sélection de Gin 4 cl

<u>London Dry Gin</u>	
Bombay Sapphire	8 €
Beefeater	7 €
Gordon's	6 €
Tanqueray Numéro 10	10 €
The Botanist	10 €
<u>Scotland Dry Gin</u>	
Hendrick's	9 €

Sélection de Vodka 4 cl

Absolut (Suède)	10 €
Absolut Raspberry (Suède)	10 €
Grey Goose (France)	10 €
Belvedere (Pologne)	12 €
Stoli Chocolate Raspberry (Russie)	10 €

Sélection de Whisky Single Malt écossais 4cl

Région Highland

DALWHINNIE Single Malt 15 ans	12 €
OBAN Single Malt 14 ans	15 €
ABERFELDY Single Malt 12 ans	14 €
CLAN CAMPBELL Pure Malt 10 ans	10 €
GLENMORANGIE Single Malt Nectar D'Or	16 €
GLENMORANGIE Single Malt Lasanta	14 €
GLENMORANGIE Single Malt Quinta Ruban	14 €
MACALLAN Single Malt Amber	18 €
MACALLAN Single Malt Fine Oak 12 ans	26 €
MACALLAN Single Malt Sienna	39 €
MACALLAN Single Malt Ruby	62 €
MACALLAN Single Malt Rare Cask	88 €

Région Speyside

CRAGGANMORE Single Malt 12 ans	17 €
KNOCKANDO Single Malt 12 ans	12 €
CARDHU Single Malt 12 ans	10 €
ABERLOUR Single Malt 10 ans	10 €
ABERLOUR A'BUNADH Single Cask	15 €
GLENFIDDICH Single Malt 15 ans	16 €
GLENFIDDICH Single Malt 12 ans	12 €

Région Lowland

GLENKINCHIE Single Malt 12 ans	15 €
AUCHENTOSHAN Three Wood Single Malt	14 €

Région Islay

TALISKER Port Ruighe	9 €
ARDBEG Single Malt Uigeadail	22 €
LAGAVULIN Single Malt 16 ans	21 €
SCAPA The Orcadian Single Malt 16 ans	18 €
JURA Origin Single Malt 10 ans	14 €
SPRINGBANK Single Malt 10 ans	18 €

Sélection de Whisky Blends écossais 4 cl

DIMPLE Golden Sélection	12 €
THE FAMOUS GROUSE Finest Scotch	10 €
CHIVAS REGAL 12 ans	12 €

Sélection de Whisky Irlandais 4 cl

TYRCONNEL Single Malt	12 €
-----------------------	------

Sélection de Whisky américains 4 cl

MAKER'S MARK Kentucky Straight	14 €
JACK DANIEL Sour Mash n°7	9 €

Sélection de Whisky japonais 4 cl

YAMAZAKI Single Malt Whisky 12 ans	22 €
HAKUSHU Single Malt Whisky 12 ans	22 €
HIBIKI Blended Whisky 17 ans (Suntory Whisky)	28 €

Sélection de Rhum 4 cl

Saint James Ambré	10 €
Diplomatico	13 €
Zacapa 23	16 €
Zacapa XO	25 €
Havana 7 ans	12 €
Havana Maestros	22 €
Pacto Navio (Vieilli en fût de Sauternes)	15 €

Maison J.M en Martinique	
JM « V.S.O.P »	14 €
JM « Millésime 2001 »	23 €
JM « X.O »	18 €
JM « Cuvée 1845 »	36 €
JM « Millésime 1999 »	45 €

Maison Clément en Martinique	
Rhum Vieux Millésime 1976	110 €
Très Vieux Rhum Agricole Elixir X.O	35 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Moka</u>	26 €
Très Vieux Rhum Agricole Single Cask <u>Vanille</u>	26 €

Calvados du Pays d'Auge 4 cl

Roger Groult 8 ans (en magnum)	15 €
Roger Groult Vénérable	20 €
Roger Groult Réserve Ancestrale	35 €

Cognac 4 clMaison Courvoisier

Courvoisier X.O 24 €

Maison Hennessy

Hennessy Very Special 15 €

Hennessy XO 28 €

Maison Remy Martin

Remy Martin Centaure de Diamant 110 €

Remy Martin Louis XIII 150 €

Maison Camus

Ile de Ré « Cliffside Cellar » 14 €

Cuvée Elégance EXTRA 35 €

Maison Fanny Fougerat

Petite Cigüe VSOP 13 €

Cèdre Blanc Extra Old 26 €

Iris Poivré XO 22 €

Le Laurier d'Apollon 2010 18 €

Bas Armagnac du Chât. de Laubade 4 cl

Château de Laubade 12 ans 10 €

Cuvée Intemporel Hors d'âge 14 €

XO Extra 35 €

1960 40 € 1974 16 €

1961 40 € 1975 16 €

1962 40 € 1976 15 €

1963 35 € 1977 14 €

1964 30 € 1978 14 €

1966 23 € 1979 13 €

1967 22 € 1980 13 €

1970 21 € 1983 12 €

1971 20 € 1984 12 €

1972 17 € 1985 12 €

1973 17 € 1986 11 €

Liqueur 4 cl**Alcool Blanc d'Alsace 4 cl**

Poire Williams, Framboise, Mirabelle 14 €

Marc de Gewurztraminer 16 €

Liqueur de Yuzu 15 €

Marc de Bourgogne 4 cl

Domaine de la Romanée Conti 1999 58 €

Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's,
Manzana, Marie Brizard, Disaronno 9 €**Sélection de Téquila 4 cl**

Mezcales de Leyendo 19 €

Rey Campero 27 €

PARTENAIRES OFFICIELS

MOËT & CHANDON



DOM PERIGNON



GLENMORANGIE

Hennessy

HENNESSY



POMMERY



TAITTINGER

SAN PELLEGRINO ACQUA
PANNA

TAYLOR'S



DUVAL-LEROY

ORLANE
PARIS

ORLANE



BLANCPAIN



PONANT



ABSOLUTELYX

