

DOMAINE DE

# VERCHANT

★★★★★ HOTEL & SPA



*Il était une fois Verchant un 1<sup>er</sup> 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 €

## **Saint Jacque de plongée**

Risotto Carnaroli de Camargue au Safran des Pays de L'Or,

Jus d'un corail au chorizo d'Auvergne,

Mélange d'herbes de notre maraîcher Jean-Luc Raillon.

*Diving scallop, local Carnaroli safran risotto, coral and chorizo juice,*

*herbs mix of Jean-Luc Raillon our producer.*

\*\*\*\*

## **Loup de Méditerranée**

Filet sauvage de Méditerranée cuit à 54°, Buri daïkon glacé, fine purée de fenouil à l'anis,

Buisson de poireau et mousse de lait à l'ail IGP de la Drôme maison Boutarin.

*Wild Mediterranean Sea bass cooked at 54°, Buri daikon, fennel and anise mash,*

*leeks bush, garlic milky foam.*

\*\*\*\*

## **L'infusion Noisette**

La noisette en biscuit, caramel et tuile croustillante,

Crèmeux caramel chocolat et espuma de lait noisette.

*Hazelnut biscuit, caramel and crunchy biscuit, creamy caramel and chocolate, hazelnut milk foam.*

# 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 à chaque service au prix de 67 €.

*Our Head Sommelier, Cyrille Bajolet, offers you a wine pairing including six glasses of wines for 67 €.*

*En raison des mesures sanitaires d'horaires imposées par le gouvernement, ce menu dégustation doit être choisi avant 21h. Nous serons également fermés dorénavant à minuit. Merci pour votre compréhension.*

*Due to ongoing governmental actions, this tasting menu has to be ordered before 9PM. Moreover, we will close our doors at midnight.*

*Thank you very much for your understanding.*



# La carte d'automne

## Entrées

### **Crevette impériale des Marais Charentais**

Crème de maïs, gelée de concombre et pickles de choux,  
Émulsion de lait de brebis et huile de Pérille.

*Scarlet shrimp, cucumber jelly, pickled cabbages, sheep milk emulsion and shiso oil.*

26€

### **Saint Jacques de plongée**

Risotto Carnaroli de Camargue au Safran des Pays de L'Or,  
Jus d'un corail au chorizo d'Auvergne,  
Mélange d'herbes de notre maraîcher Jean-Luc Raillon.

*Diving scallop, local Carnaroli safran risotto, coral and chorizo juice,  
herbs mix of Jean-Luc Raillon our producer.*

31€

### **Foie gras des Landes**

Marbré dans une feuille de nori, poire pochée à l'eau d'érable, pulpe de topinambour,  
Jus d'une carcasse de canard au Kambu.

*Foie gras marbled in nori seaweed, pear poached in maple water,  
Kambu duck carcass juice and Jerusalem artichoke mash.*

29€

## Plats

### **Loup de Méditerranée**

Filet sauvage de Méditerranée cuit à 54°, Buri daïkon glacé, fine purée de fenouil à l'anis,  
Buisson de poireau et mousse de lait à l'ail IGP de la Drôme maison Boutarin.

*Wild Mediterranean Sea bass cooked at 54°, Buri daikon, fennel and anise mash,  
leeks bush, garlic milky foam.*

38€

### **Homard bleu en deux services**

1er service, la raviole de pince et parmesan, bouillon en infusion de cèpes  
2ème service, la queue nacrée, Sbrisolona à la châtaigne, cèpes cuits comme un rôti,  
Jus de têtes et cèpes crévés.

#### **Blue lobster in two services**

*1st service, blue lobster claw and parmesan ravioli, porcini mushroom infused broth  
2nd service, pearly lobster tail, chestnut sbrisolona, roasted porcini mushroom,  
Lobster and porcini juice.*

78€

### **Agneau de l'Occitanie**

Juste saisi en croute de cajou sur un nid de pieds-de-mouton,  
Mousseline de potimarron parsemée de Za'atar.

*Local Lamb in cashew crust on sheep feet mushroom,  
pumpkin pulp with Za'atar spices.*

42€

*Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net, service compris.  
All our meats come from France. Net prices, service included.*



# Fromage

## Chariot de fromages

Fromagerie " Les Marie " des Halles Castellane à Montpellier.  
*Cheese trolley "Les Marie" cheese producer in the heart of Montpellier.*  
18€

# Desserts

*Réalisés par notre chef pâtissier Clément Boursiquot*

## Mont Blanc

Vermicelles de marron, bavaroise pure vanille de Madagascar, compotée vanille de pomme poire  
*Mont blanc with chestnut vermicelli, vanilla Bavarian cream, apple and pear fruit purée.*  
16€

## Citrons

Tarte revisitée, crème légère et sorbet citron-basilic, meringue flambée pochée au citron vert.  
*Lemon tart, light cream and lemon-basil sorbet, meringue poached in lime flamed.*  
16€

## L'infusion Noisette

La noisette en biscuit, caramel et tuile croustillante,  
Crèmeux caramel chocolat et espuma de lait noisette.  
*Hazelnut biscuit, caramel and crunchy biscuit, creamy caramel and chocolate, hazelnut milk foam.*  
16€

## Baba

Sirop cacao cardamome, crème diplomate onctueuse Caraïbe, choco miroir.  
*Cocoa cardamom syrup, Caribbean diplomate 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<br>(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

#### London Dry Gin

|                     |      |
|---------------------|------|
| Bombay Sapphire     | 8 €  |
| Beefeater           | 7 €  |
| Gordon's            | 6 €  |
| Tanqueray Numéro 10 | 10 € |
| The Botanist        | 10 € |

#### Scotland Dry Gin

|            |     |
|------------|-----|
| 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<br>(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 cl**Maison 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 &amp; CHANDON



DOMPERIGNON



GLENMORANGIE

Hennessy

HENNESSY



POMMERY



TAITTINGER

SAN PELLEGRINO ACQUA  
PANNA

TAYLORS



DUVAL-LEROY

ORLANE  
PARIS

ORLANE



BLANCPAIN



PONANT



ABSOLUT ELYX

