

## Le chef Nicolas Sale signe l'offre culinaire de Marcelle le nouveau restaurant du Relais & Châteaux Domaine de Verchant



### Le chef Nicolas Sale signe l'offre culinaire de Marcelle le nouveau restaurant du Relais & Châteaux Domaine de Verchant

Le Relais & Châteaux **Le Domaine de Verchant** situé à Castelnau-Le-Lez dans la banlieue proche de Montpellier vient d'ouvrir le restaurant [MARCELLE](#), une table gastronomique sous la signature culinaire du chef parisien **Nicolas Sale**.





Réservez votre table :  
04.67.07.26.08

Les propriétaires du **Domaine de Verchant** ont fait appel à l'ancien chef du Palace **Ritz Place Vendôme** à Paris pour signer l'offre culinaire du restaurant qui ouvre en ce début de mois de mars.



Le chef **Nicolas Sale** qui s'est déjà rendu à de nombreuses reprises sur place travaillera donc avec une équipe locale constituée du chef **Alexandre Caillaud** en chef exécutif, **Jean-Charles Mercier** en sous-chef en cuisine et **Alan Lainé** en pâtisserie.



Le chef Nicolas Sale a diffusé le message suivant sur son [compte Instagram](#) :



Le chef **Nicolas Sale** devrait ouvrir d'ici la fin de l'été sa première table personnelle au coeur du Marché de Rungis. Un établissement qui se nommera « **À la Source** », il combinera deux espaces, un dédié à bistronomie, une sorte de « **cantine gastronomique** » d'une capacité d'une centaine de places faisant face à une cuisine ouverte. L'autre espace sera lui totalement dédié à une cuisine signature, se sera la table gastronomique de toute petite taille (caché au coeur de la cuisine), l'assiette y sera de haut vol et le produit sera roi. L'ex chef du **Ritz Paris** misera pour le bistrot sur une cuisine conviviale avec des plats à partager, 90% des produits seront issus du MIN de Rungis, les autres arriveront de petits producteurs sélectionnés par le chef. Nicolas Sale ouvrira aussi son établissement à d'autres chefs et des vignerons pour en faire un espace d'échanges et de fraternité culinaire.

Un maquereau aux  
aromates ...  
Pourquoi pas... finalement  
[@caillaud.alexandre](#)  
[@alan.laine](#) [@\\_mercier.jc](#)  
[#oneteamonedream](#)



Découvrez ci-dessous quelques images des plats que vous pourrez retrouver au **restaurant MARCELLE** :



Le murex ... en mode immersion



« Ce que j'aime le plus en cuisine ... c'est ce côté précieux, la délicatesse et la subtilité des harmonies qui vous fait voyager. Le diable est dans le détail... » a indiqué le chef Nicolas Sale





L'Araignée de Mer

[MARCELLE au DOMAINE DE VERCHANT](#) *Relais & Châteaux*