

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 h30 à 21h30

La carte Snacks est disponible de 14 h à 19 h30 et de 21h30 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 12am to 2pm & from 7:30pm to 10pm

The Snacks menu is available from 2pm to 7:30pm and from 10pm to 7am

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

Lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30

- **Caviar Oscietre Antonius 30g** 78€

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

- **Belle salade maraichère** 16€

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

- **Le Thon de ligne** 28€

Servi en sashimi, marinade soja gingembre.

- **Carpaccio de crevettes** 27€

Aux saveurs de pamplemousse et avocat, servi avec une sauce cocktail maison

- **Les Huîtres spéciales « Agathe »**

Huîtres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

- 6 pièces à 26€
- 12 pièces à 43€

Nos huîtres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre.

- **Soupe de poissons** 23€

Soupe de poissons de roche et croustons à l'ail.

- **Le Foie Gras de canard maison** 30€

Servi avec sa confiture d'oignons rouges et pain grillé.

- **Burrata crémeuse** 27€

Servie avec ses tomates à l'ancienne et focaccia.

Room Service Menu

Monday to Sunday,
 from 12 pm to 2 pm and 7:30 pm to 9:30 pm

- **Antonius Oscietra Caviar 30g** 78€

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

- **Organic Salad** 16€

Varieties of salads, parmesan shavings with a gourmet vinaigrette

- **The Tuna** 28€

Tuna, served in sashimi, soja and ginger marinade

- **Shrimp carpaccio** 27€

Shrimp carpaccio with pomelos and avocado, served with cocktail dipping sauce

- **Oysters « Agathe »**

Oysters n°3 du Petit Mas from Loupian

- 6 pieces - 26€
- 12 pieces - 43€

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

- **Rockfish soup, garlic croustons** 23€

- **Creamy Burrata** 27€

Creamy burrata with old style tomatoes and focaccia bread.



Nos poissons | Fishes

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix (voir ci-après)
 Our main courses come with a side of your choice (see below)

Tentacules de poulpe 41€

Tentacules de poulpe à la plancha, salsa verte.
 Snacked octopus with green sauce

Dos de Maigre 33€

Dos de maigre cuit sur la peau, coulis de poivrons jaune à l'huile d'olive.
 Back of meager cooked on the skin, bell peppers coulis.

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

Spaghettis alla Chitarra et gambas 37€

Gambas gratinées dans leur coque, le tout lié dans un crémeux de homard
 Spaghetti alla Chitarra, gratinated prawns, lobster cream.

Risotto Carnaroli 27€

Risotto Carnaroli de Camargue lié au vieux parmesan.
 Camargue rice risotto with old parmesan cheese

Nos viandes | Meats

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix (voir ci-après)
 Our main courses come with a side of your choice (see below)

Noix d'entrecôte de race Black Angus maturée 43€

Pièce de bœuf affinée et son jus au poivre vert
 Piece of beef matured and green pepper sauce

Côtelettes d'agneau de l'Aveyron 37€

Servies avec tomates confites, olives taggiasche et jus corsé.
 Lamb chops with candied tomatoes, olives and strong juice.

Volaille fermière de l'Ain 33€

Suprême de volaille contisé au beurre d'herbes et son jus.
 Chicken supreme with herbs butter and cooking juice

Tartare de Bœuf Aubrac 33€

Préparation maison, sauce Anglaise
 Aubrac Beef tartare with condiments

Burger authentique de l'Aubrac 36€

Servi avec du lard fumé et Comté.
 Aubrac beef burger, smoked bacon and Comté cheese

Garniture au choix (la deuxième au tarif de 5 euros)

Side dish (the second at a cost of 5 euros)

- Pommes frites / Homemade french fries

- Purée maison au beurre frais – supplément truffes 8€

Homemade mashed potatoes prepared with fresh butter extra truffles 8€

- Poêlée de légumes / Grilled vegetables

- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande / Fresh of lettuce with vinaigrette

- Chichoumeille languedocienne / Local eggplant stew



Le Fromage | Cheese

Les fromages d'Occitanie 19€

Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.

Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam.

Nos fromages sont sélectionnés et affinés par Les Maries Fromagerie à Montpellier

Desserts | Desserts

La mousse légère au chocolat Valrhona en pot parfait 17€

Biscuit moelleux chocolat, crémeux Gianduja noisette, tuiles au grué de cacao.

 Choclate mousse, creamy chocolate with hazelnut..

Le Baba au rhum ambré 19€

Marmelade au citron Bio, chantilly au thym du jardin.

Amber rum Baba with lemon marmalade and whipped cream with thyme from our garden.

La crème brûlée à la vanille des îles 17€

Brioche maison, confiture à l'orange de la Maison Laurino.

Homemade Caribbean chocolate tarte, crispy praline, Giandugia ganache

Les fraises de pays 19€

Jus de fraises, sorbet fromage blanc aux agrumes, tuile fraise aux graines de pavot.

Local strawberries, plain cheese sorbet with citrus fruits.

Coupes de glaces | Ice cream cups

La Dame blanche 17€

Boule de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées.

Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy almonds, whipped cream.

La Yellow Pink 17€

Sorbet mangue, sorbet framboise, sorbet fromage blanc aux agrumes, chantilly, coulis de fruits.

Lemon sorbet, crispy meringue, meringue foam, vodka.



Menu des Snacks

De 14h à 19h et de 21h30 à 7h

- **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** 17€

Snacks Menu

From 2pm to 7pm and from 9:30pm to 7 am

- **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** 17€

