

# Marcelle.

VERCHANT

*"Je vous invite à la découverte  
de mon univers marin.*

*Une cuisine méditerranéenne,  
ancrée dans les produits locaux et de saison.*

*Mon identité s'est profondément construite  
grâce à la transmission et à la confiance que  
m'ont accordées Christophe Bacquié et  
Fabien Ferré à l'Hôtel du Castellet.*

*À leurs côtés, j'ai appris l'exigence,  
l'humilité et le respect du produit,  
des valeurs qui m'accompagnent chaque jour.*

*Aujourd'hui, je me nourris de ce terroir riche et  
vivant. J'ai la chance d'être accompagné par  
Jessica, notre maraîchère du domaine, qui,  
au fil des saisons, inspire ma cuisine grâce à la  
qualité et à la sincérité de ses produits.*

*Je vous souhaite une belle promenade en  
Méditerranée."*

Chef Guillaume Cocault





**Instant au bord de l'eau,**

**L'artichaut de Provence**

Capucine, kumquat, exsudat des têtes

**Le Merlu**

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

**Fromages affinés d'Occitanie et de France**

(14€ en supplément du menu)

**Le Pamplemousse**

Brioche perdue, géranium

**39 €**

**Uniquement le midi  
Le jeudi et vendredi midi**

Prix nets, service compris





**Escale marine,**

**L'artichaut de Provence**

Capucine, kumquat, exsudat des têtes

**Retour de pêche**

Céleri, coquillages, coriandre

**Le Merlu**

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

**Fromages affinés d'Occitanie et de France**

(14€ en supplément du menu)

**Le Kiwi**

Tagète, fromage blanc

OU

**Le soufflé**

Café, yuzu

**75 €**

**Accords mets et vins 40€**

Prix nets, service compris





## **Evasion en eau profonde,**

### **L'artichaut de Provence**

Capucine, kumquat, exsudat des têtes

### **Retour de pêche**

Céleri, coquillages, coriandre

### **Balade en Méditerranée**

Rascasses, fenouil, soupe de roche

### **Le Merlu**

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

### **Le Veau**

Topinambour, algue, noisette

## **Fromages affinés d'Occitanie et de France**

(14€ en supplément du menu)

### **Le Kiwi**

Tagète, fromage blanc

OU

### **Le soufflé**

Café, yuzu

**130 €**

**Accords mets et vins 70€**

Prix nets, service compris

Origine des viandes France

