

Marcelle.
V E R C H A N T

*"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

