

Marcelle.
VERCHANT

Instant au bord de l'eau,

Fleur végétale

Artichaut, capucine, kumquat

Petit bateau

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Parfum d'agrumes

Pamplemousse, brioche perdue, géranium

ou

Douceur caféinée

Soufflé, café, gruë de cacao

39 €

Uniquement

Le jeudi et vendredi midi

Prix nets, service compris



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."*

Guillaume Cocault
Chef de cuisine





Escale marine,

Fleur végétale

Artichaut, capucine, kumquat

Retour de pêche

Céleri, coquillages, coriandre

Petit bateau

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Fraîcheur Provençale

Kiwi, tagète, fromage blanc

ou

Douceur caféinée

Soufflé, café, grué de cacao

75 €

Accords mets et vins 40 €

Prix nets, service compris



Évasion en eau profonde,

Fleur végétale

Artichaut, capucine, kumquat

Retour de pêche

Céleri, coquillages, coriandre

Balade en méditerranée

Rascasses, fenouil, soupe de roche

Petit bateau

Blettes, citron brûlé, jus condimenté

Élevé sous la mère

Topinambour, algue, noisette

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Fraîcheur Provençale

Kiwi, tagète, fromage blanc

ou

Douceur caféinée

Soufflé, café, grué de cacao

130 €

Accords mets et vins 70 €

Prix nets, service compris
Origine des viandes France

