

# Marcelle.

V E R C H A N T



Voilà un prénom mélodieux et joyeux qui donne le ton,  
celui d'un tendre hommage à une grand-mère celle de Pierre Mestre,  
créateur avec son épouse Chantal de ce lieu enchanteur.

Marcelle est née au pays des vignes, des oliviers mais aussi des écrevisses et des truites que ses parents cuisinaient dans  
leur auberge de Saint Guilhem-le-Désert.

Elle aimait le bon vin et les olives de son jardin, les tripes, les fines allumettes aux anchois  
et la bouillabaisse qu'elle mitonnait chaque été à ses petits-enfants.

*« L'âme du gourmand est toute dans son palais »*  
**Jean-Jacques Rousseau**

Taxes et services compris-Prix nets en Euros  
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.  
Chèques Relais & Châteaux



# Racines

Balade en 7 temps

La Celtauce de Vic-la-Gardiole ...

Fève de tonka,  
Oignons doux.

Le Thon Rouge de Méditerranée ...

Amandes du domaine,  
Céleris,  
Ajo blanco.

Le Poulpe de roche ...

Tentacule snackée,  
Tomate et gingembre,  
Jus acidulé.

Le retour de Méditerranée ...

Aubergines et verveine du Domaine,  
Aïgo bouido.

L'Agneau de nos régions ...

La selle rôtie,  
Foie gras de la mer,  
Emulsion de feuilles d'artichauts.

Le Raisin Blanc ...

Coque en sucre soufflé,  
Crème au thé vert jasmin,  
Sorbet feuilles de vigne et verjus maison.

Le Chocolat iodé ...

Emulsion salicorne,  
Glace au grué de cacao et à la spiruline de l'étang de Thau,  
Jus de mélasse cacao.

130€ par convive  
Menu servi pour l'ensemble de la table  
(Hors fromage)

Un Accord Mets et Vins vous est proposé au tarif de 68€.

Toutes nos viandes sont d'origine française  
(Nées, élevées et abattues en France)



## Notre Balade à la carte

Les plats de nos menus en 5 et 7 temps peuvent être commandés individuellement.

Les entrées au prix de 35€  
Les poissons\* et les viandes\* au prix de 45€  
Les desserts au prix de 20€



## Nos racines d'inspiration

Les légumes de notre jardin  
La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès  
Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie  
Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux  
Neafila à Montpellier  
Les œufs bio du Pic Saint Loup, Maison Trèbuchon à Mas-de-Londres  
La Pêcherie Sétoise à Sète  
Bousquet Viande à Luc-la-Primaube  
Volaille de l'Européain à Bourg-en-Bresse  
Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas  
Les asperges vertes, Leal producteur à Castelnau-le-Lez