

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 du midi

La Tielle ...

En fine tartelette,
Emulsion de pommes de terre,
Soupe de poisson.

Le Thon rouge de Méditerranée ...

Mariné à la crème de vinaigre du Domaine de l'Oulivie,
Amandes et choux pluriels,
Huile d'amande douce grillée.

Pour une belle Méditerranée ...

Olives noires du Domaine de l'Oulivie,
Fèves,
Ail des ours.

Ou

La Canette des Dombes ...

Servie rosée,
Betterave rouge confite,
Kimchi de chou rouge,
Jus de canette montée au beurre de betteraves.

Le Pélardon des Cévennes ...

Agrumes,
Picholine,
Salade d'herbes.

Ou

Le Chocolat Arriba 72% ...

Feuilleté caco,
Noix de cajou,
Glace vanille Bourbon.

65€ par convive

Menu servi pour l'ensemble de la table
Uniquement au déjeuner, hors week-end et jours fériés

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



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

Néafila à Montpellier

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupia

Les œufs bio du Pic Saint Loup, Maison Trèbuchon à Mas-de-Londres

La Pêcherie Sétoise à Sète Bousquet Viande à Luc-la-Primaube

La volaille de l'Européen à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus

Marcelle.

V E R C H A N T



Such a melodious and merry name that sets the tone, which is a tribute to Pierre Mestre's grandma. He and his wife Chantal, are the designers of this enchanting place. Marcelle was born in the land of vineyards, olive trees and also crayfishes and truits that her parents were cooking in the inn they owned in St Guilhem le Désert. She liked good wine and olives from her garden, tripes, the delicate anchovies straws and bouillabaisse she used to prepare at summer time for her grandchildren.

« A glutton's soul is all in his palate »
Jean-Jacques Rousseau

All taxes and service included- net prices in Euros
Payments accepted: cash, Visa, Mastercard, American Express.
Relais & Châteaux Vouchers



Racines

Walk in lunchtime

The Tielle ...

In a thin tartlet,
Potato emulsion,
Fish soup.

The Mediterranean red tuna ...

Marinated in vinegar cream from Domaine de l'Oulivie,
Almonds and cabbage,
Roasted sweet almond oil.

For a beautiful Mediterranean...

Black olives from Domaine de l'Oulivie,
Broad beans,
Bear garlic.

Or

The Dombes duckling...

Served pink,
Beet confit,
Red cabbage kimchi,
Duck jus with beet butter.

The Pélardon des Cévennes ...

Citrus fruits,
Picholine,
Herb salad.

Or

The Arriba Chocolate 72%...

Homemade cocoa puff pastry,
Cashew nut and chocolate creamy,
Bourbon vanilla from Madagascar.

65€ per guest

Served for the whole table

At lunchtime only, excluding week-end and public holidays

All meats are from France
(Born, raised and slaughtered in France)



Ours partners:

Our vegetables from our garden

La Boulangerie Frédéric Delallet au Crès

Fleur Délice à Saint Vincent la Commanderie

Le Domaine de L'Oulivie à Combaillaux

Néafila à Montpellier

L'huitre Agathe, Masson Filles à Loupian

Les œufs bio du Pic Saint Loup, Maison Trèbuchon à Mas-de-Londres

La Poissonnerie AGA à Agde

La Pêcherie Sétoise à Sète

La volaille de l'Européen à Bourg-en-Bresse

Hervé Jarjat Eymofruit Gourmet pour l'épicerie fine à Pézenas

Claude Sarda de la maison Abies Lagrimus