

# Marcelle.

V E R C H A N T

## L'Oursin de Méditerranée

Œuf de caille & topinambours

## La Saint-Jacques

Clémentine, coriandre & kalamansi

## La Barbue de Méditerranée

Salsifis, citron vert, amande, salicornes & jus marinière

## Le Chevreuil en deux services

La noisette rôtie, céleri, cacao, airelles & sauce Grand veneur,  
La cuisse confite, châtaigne & consommé de champignons

## Le Mont d'Or

Pomme de terre & truffe noire

## Pré-dessert

Clémentine et coriandre

## Le Mont Aigoual

Bûche de Noël aux marrons, vanille de Tahaa,  
pommes au caramel, pignons de pin & amandes

## Mignardises

Chariot de mignardises

*Menu réalisé par le Chef Alexandre Caillaud  
accompagné par le Chef Pâtissier Alan Lainé*

**165€ par personne**



# Marcelle.

VERCHANT

*Votre première coupe de l'année,  
accompagnée de quelques gourmandises*

## Menu

### L'Huître Agathe

Pochée, persil plat daïkon & échalotte

### Le Foie Gras de Canard

Poêlé, orange sanguine, navet boule d'or & petites herbes

### Le Saint-Pierre

Cuit à la vapeur, épinard, noix & citron vert

### Le Pigeon

Cuit en deux façons, malt tourbé & pomme de terre ratte

### Le Brie de Meaux

En crémeux, topinambour, truffe noire & noisette

### Pré-dessert

La clémentine et la coriandre

### La Poire & la noix

Tourbillon de poire, feuilletage maison & noix à croquer

*Menu réalisé par le Chef Alexandre Caillaud  
accompagné par le Chef Pâtissier Alan Lainé*

**125€ par personne**

