

DOMAINE DE VERCHANT



CARTE ROOMSERVICE

Bienvenue au Domaine de Verchant

Retrouvez toute la qualité et la diversité de nos restaurants dans votre chambre.

Le menu est disponible de 12h à 14h & 19h30 à 21h30.

La carte Snacks est disponible de 14h à 19h30 et de 21h30 à 7h.

Pour toutes commandes ou renseignements, contacter le Room Service au **9** depuis votre chambre.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.

ENTRÉE

Menu Service en chambre

Lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30

Les Huitres spéciales « Agathe »

Huitres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

22€ 41€

- 6 pièces / 12 pièces

Nos huitres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre.

Tartare de boeuf Aubrac

Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge

23€

Butternut en plusieurs textures

Œuf bio, émulsions aux Grana Padano AOP et bacon grillé

20€

Les légumes bio de notre potager en déclinaison

Demander la disponibilité à notre équipe

19€

Terrine de foie gras de Canard

Gelée au Porto, chutney poire et échalote et brioche maison

32€

NOS PÂTES

Tagliolini à la truffe noire

Réduction au Prosecco Bio

38€

Riz Vialone nano à la courges butternut

Crèmeux de burrata fumée et pignons de pin torréfiés

26€

Anolino Emiliano farci au jambon de Parme et grana Padano AOP

Beurre aux herbes du Domaine

24€

NOS POISSONS

Filet de rouget, beurre moussoux au piment d'Espelette

Poireaux et tagliolini à l'encre de seiche

35€

NOS VIANDES

Suprême de volaille fermière

Mousseline aux champignons des sous-bois et galette de pommes de terre

29€

Noix d'entrecôte « Prince du Sud »

Maturée 28 jours accompagnée de pommes frites et salade de mesclun

36€

LE FROMAGE

Les fromages d'Occitanie et d'Italie

Sélection de 4 fromages.

14€

DESSERTS

Millefeuille mirabelle

Crème Philadelphia vanillée, Reine-Claude pochées et son sorbet

12€

Paris-Brest cacahuètes

Pâte à choux garnit de praliné cacahuète, mousseline et cacahuètes caramélisées

13€

Chocolat piment d'Espelette

Espuma chocolat fleur de sel, biscuit cookie au piment d'Espelette et sa glace

14€

MENU DES SNACKS - De 14 h à 19h et de 21h30 à 7h

La salade César

Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce César.

28€

Assiette de charcuteries

19€

Assiette de saumon fumé

24€

Les Fromages

Sélection de 4 fromages.

14€

Salade de fruits frais de saison

12€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



SÉLECTION DE VIN AU VERRE

Vin rosé

12cl

Poème Rosé 2021

7€

Vin blanc

12cl

AOP Languedoc – Domaine Clos d’Elle

Cuvée Rouvière 2019

10€

AOP Languedoc – Clos Marie

Cuvée Manon

11€

IGP Mont Baudile – Domaine d’Archimbaud

Cuvée Les IV Pierre 2022

7€

Vin rouge

12cl

IGP Pays d’Hérault – Clos Maia

Cuvée Le Petit Clos 2020

9€

AOC Languedoc – Mas de Martin

Cuvée Ulteira 2016

12€

AOC Languedoc – Domaine Nova Solis

Cuvée Aurore 2020

9€

AOC Languedoc – Clos Sorian

Cuvée Le Meilleur est à venir 2016

7€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

ROOMSERVICE MENU

Welcome to the domaine de Verchant

Find all quality and diversity of our restaurants in your room.

The menu is available from 12pm to 2 pm & from 7:30pm to 9:30pm .

The Snacks menu is available from 2pm to 7:30pm & from 9:30pm to 7am.

For all orders or information, contact Room Service at 9 from your room.

Our culinary preparations may contain allergic products.

You can ask our team for information.

Starter

ROOM SERVICE MENU

Monday to Sunday from 12pm to 2m and from 7:30pm to 9:30pm.

Special Oysters "Agathe" *Special oysters n°3 from Petit Mas in Loupian*

- 6 pieces / 12 pieces

Our oysters are served with a shallot, lemon and butter vinegar.

22€ 41€

Aubrac beef Tartar

Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge

23€

Butternut in several textures

Organic perfect egg, Grana Padano PDO emulsion and grilled bacon

20€

Organic vegetables from our kitchen garden

Ask our team for availability

19€

Duck foie gras terrine with port jelly

Pear and shallot chutney, homemade brioche

32€

OUR PASTA

Tagliolini with black truffle

Organic Prosecco reduction

38€

Vialone Nano rice with butternut squash

Creamy smoked burrata and roasted pine nuts

26€

Anolino Emiliano stuffed with Parma ham and Grana Padano PDO

Herb butter from our garden

24€

OUR FISHES

Fillet of red mullet with Espelette chilli foamy butter

Leeks and squid ink tagliolini

35€

OUR MEATS

Farm feed Chicken breast

Mushroom mousseline and potato galette

29€

Prince du Sud entrecôte steak

Matured for 28 days, served with chips and mesclun salad

36€

CHEESE

Cheeses

Selection of 4 cheeses

14€

DESSERTS

Mirabelle Millefeuille

Mirabelle millefeuille, philadelphia vanilla cream, poached Reine-Claude and sorbet

12€

Peanut Paris-Brest

Peanut Paris-Brest, choux pastry filled with peanut praline, mousseline and caramelised peanuts

13€

Chocolate Espelette chilli

Chocolate espuma with fleur de sel, Espelette chilli biscuit and ice cream

14€

SNACKS MENU- From 2pm to 7pm and from 9:30pm to 7am

Caesar salad

Heart of romaine, chicken supreme, anchovies, tomatoes, egg, parmesan, croutons, Ceasar sauce

28€

Plate of cold cuts

19€

Smoked salmon plate

24€

Cheeses of Occitania

14€

Fresh seasonal fruit salad

12€

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

WINE SELECTION BY GLASS

Rose wine

12cl

Poème Rosé 2021

7€

White wine

12cl

AOP Languedoc – Domaine Clos d’Elle

Cuvée Rouvière 2019

10€

AOP Languedoc – Clos Marie

Cuvée Manon

11€

IGP Mont Baudile – Domaine d’Archimbaud

Cuvée Les IV Pierre 2022

7€

Red wine

12cl

IGP Pays d’Hérault – Clos Maia

Cuvée Le Petit Clos 2020

9€

AOC Languedoc – Mas de Martin

Cuvée Ulteira 2016

12€

AOC Languedoc – Domaine Nova Solis

Cuvée Aurore 2020

9€

AOC Languedoc – Clos Sorian

Cuvée Le Meilleur est à venir 2016

7€