

“

Ma cuisine est aux couleurs de Sète : nourrie des rencontres avec ses artisans,
ses producteurs et ses pêcheurs, dans le respect du produit et de la planète.

”

Fabien Fage
Chef de cuisine

ENTRÉES

Filet de Maquereau fumé au romarin, poireaux primeurs grillés, sabayon yuzu et vieux vinaigre	26 €
Coquillages et pain moelleux aux algues comme un Méli-Mélo, crème légère de laitue aux herbes et Granny Smith	30 €
Le Thon rouge de Méditerranée en différentes textures : cru, confit, snacké et son Jambon de Ventrière aux condiments	32 €
Les fleurs de courgettes de notre Maraîcher, la mousseline légère à la truffe d'été et émulsion légère	23 €

PLATS

Le Rouget de Roche servi moelleux et ses écailles croustillantes, gnocchis au citron, épinards et noisettes torréfiées	36 €
Filet de Saint-Pierre saisi sur sa peau, mousseline de fenouil sauvage et caviar fin iodé aux palourdes	40 €
Filet de sole aux blettes et Noilly Prat, Choux Pac Choï, pistache et citron confit, pomme de terre meunière	37 €
Selle d'Agneau rôtie au sautoir, poitrine confite caramélisée au citron, purée d'ail, aubergines et tomates confites, vrai jus	35 €

FROMAGE

Plateau de fromages affinés par la Crèmerie Michel, sélectionnés par le Chef	16 €
---	------

DESSERTS

Commande des desserts en début du repas.

Abricot et lavande au chocolat Valrhona "Dulce", glace lactée et framboise	14 €
Fraises marinées, croustillant pistache sur un financier léger, pur chocolat noir "Tulakalum" de Belize	16 €
Pêche jaune de nos paysans confite et en sorbet, craquant dragée	15 €

LES INCONTOURNABLES

de Betty

réinterprétés par le Chef

Poulpe de "Roc" caramélisé sur sa peau croustillante, tomates anciennes compotées et poêlées et jus légèrement acidulé à l'huile d'olive	22 €	Lotte rôtie lentement, mitonnée de girolles, artichauts comme une Barigoule au jambon raidi et mousseline d'ail noir d'Iran	38 €
--	------	---	------

Prix ttc - Service compris

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse Bouche

Filet de Maquereau fumé au romarin,
poireaux primeurs grillés, sabayon yuzu
et vieux vinaigre

Le Rouget de Roche servi moelleux
et ses écailles croustillantes, gnocchis au citron,
épinards et noisettes torréfiées

Selle d'Agneau rôtie au sautoir,
poitrine confite caramélisée au citron,
purée d'ail, aubergines et tomates confites,
vrai jus

Fraises marinées, croustillant pistache
sur un financier léger,
pur chocolat noir "Tulakalum" de Belize

78 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages affinés par la Crèmerie Michel,
sélectionnés par le Chef - 12€

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL

Quintessence

Amuse Bouche

Coquillages et pain moelleux aux algues
comme un Méli-Mélo,
crème légère de laitue aux herbes
et Granny Smith

Le Thon rouge de Méditerranée
en différentes textures : cru, confit, snacké
et son Jambon de Ventrèche aux condiments

Filet de Saint-Pierre saisi sur sa peau,
mousseline de fenouil sauvage
et caviar fin iodé aux palourdes

Selle d'agneau rôtie au sautoir,
poitrine confite caramélisée au citron,
purée d'ail, aubergines et tomates confites,
vrai jus

Fraîcheur gourmande

Pêche jaune de nos paysans
confite et en sorbet,
craquant dragée

92 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table))

Plateau de fromages affinés par la Crèmerie Michel,
sélectionnés par le Chef - 12 €

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL