

“

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

- Le Poulpe** 23 €
Fumé au thym, feuille à feuille de butternut et citron vert, marron au Porto, jus de potimarron acidulé
- Le Thon rouge de Méditerranée** 34 €
En différentes textures : cru confit, snacké et son jambon de Ventrèche aux condiments
- Le Canard** 31 €
Escalope de foie gras croustillante et son jus, cuisse confite en cannelloni végétal, fin consommé au maïs grillé
- La Saint-Jacques** 35 €
Crue, marinée et pommes de terre confites, crème acidulée et caviar d'Aquitaine

PLATS

- Le Rouget de Roche** 39 €
Servi moelleux, chou surprise aux parfums de sous-bois, jus corsé au vin rouge, noix et citron confit
- Le Turbot** 46 €
Rôti à l'arête, salsifis glacés à la truffe d'automne, mitonnée de topinambour dans un croustillant de pomme de terre et sa mousseline légère
- Le Pigeon** 45 €
Rôti sur coffre, cuisses confites, mousseux rutabaga, cacao et noisettes torréfiées, jus aux abats façon «Royale»
- Le Cochon** 34 €
Filet mignon et poitrine confite au gingembre, pied caramélisé et joue braisée à l'orange, épinards, coriandre et jeunes navets, jus aux épices douces

FROMAGE

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

DESSERTS

- Le Mille-feuille** à la poire confite et fève de Tonka, selon votre envie : 16 €
* Chocolat Grand Cru Guanaja
* Mousseline vanille de Madagascar
* Crème glacée praliné cacahuètes
- La Fraîcheur exotique** à la mangue, chocolat Dulcey et amandes, nuage coco 15 €
- Le Mont-Blanc** comme un vacherin, crème glacée à la vanille des îles, coeur de châtaigne au Bourbon 16 €

LES INCONTOURNABLES du Chef Fabien Fage

- «The» Coquillages et pain moelleux aux algues comme un Méli-Mélo, crème légère de laitue aux herbes et Granny Smith 32 €
- «The» Filet de Saint-Pierre saisi à la plancha, mousseline de fenouil, caviar d'Aquitaine, émulsion aux sucs de coquillages 40 €

Prix ttc - Service compris

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse Bouche

Coquillages et Pain moelleux aux Algues
comme un Méli-Mélo,
Crème légère de Laitue aux Herbes
et Granny Smith

Le Rouget de Roche servi moelleux,
Chou surprise aux parfums de sous-bois,
jus corsé au vin rouge, noix et citron confit

Filet mignon de porc
et poitrine confite au gingembre,
Pied caramélisé et joue braisée à l'orange,
épinards, coriandre et jeunes navets, jus aux
épices douces

Mont-Blanc comme un vacherin,
Crème glacée vanille des îles,
Cœur de châtaigne au bourbon

82 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages sélectionnés par le Chef
12 €

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL

Quintessence

Amuse Bouche

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

Escalope de foie gras croustillante et son jus,
Cuisse de canard confite en cannelloni végétal,
fin consommé au maïs grillé

Turbot rôti à l'arête, salsifis glacés à la Truffe
d'automne, mitonnée de topinambour
dans un croustillant de pomme de terre
et sa Mousseline légère

Pigeon rôti sur coffre, cuisses confites, Mousseux
rutabaga, cacao et noisettes torréfiées, jus aux
abats façon "Royale"

Fraicheur gourmande

Coing confit au pamplemousse,
Crème légère au poivre Timut,
Sorbet Granny Smith

95 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages sélectionnés par le Chef
12 €

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL