

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse Bouche

Le Coquillage

Pain vapeur aux algues Wakamé et ail noir.
Cuite au barbecue, l'huître Tarbouriech au lard
de Colonata

Le Marbré

Marbré à la feuille de Kéfir, chou-fleur
caramélisé, citron confit et caviar d'Aquitaine.
Réduction d'une marinère

L'Agneau de lait

en différentes textures, fenouil cuit en croûte,
compression de semoule aux olives et vinaigre
de sureau

Le Chocolat

craquant Manjari, mousseline Caramelia,
framboises et pignons de pin

84 €

(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 Ventrèche aux condiments

Le Cèpe
rôti au jus, à cru et grillé au barbecue.
Croustillant au parfum de sous-bois, jus corsé au
vieux vinaigre

Rouget de Roche
cuit lentement, mousseline d'une réduction de
roche, fines tranches marinées en saladin
d'algues

Le Ris ou le Filet de Veau
Snacké et fumé au foin, oignon aux blettes et
pignons de pin, royale de moelle et ciboulette

Fraicheur gourmande

La Pêche confite et safranée
transparence fruitée, crémeux à l'huile
d'amande douce

98 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages sélectionnés par le Chef
12 €

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL