

MENU DÉGUSTATION

Le Quintessence

Amuse bouche

Les Tomates cerises
Semi-confites, chutney de fraises Cléry et
framboises. Jus de cuisson à la Cartagène. Sorbet
tomate basilic.

Le Thon rouge de Méditerranée
Cru, confit aux agrumes. Condiment d'un "Vitello
tonato", câpres à queue et anchois. Ventrèche et
filet mignon de veau fumés aux épines de pin. Jus
double corsé.

Le Marbré
Marbré aux coquillages, haricots "terre mer" en
mousseline et fèves aux algues wakamé.
Marinière de couteaux et agrumes.

Le Pigeon
Le suprême en habit de foie gras, les cuisses et
abatis en bonbon au citron confit. Macaronis
glacés à la rhubarbe, crémeux de sureau et jus
corsé au cacao.

Fraicheur gourmande

L'Abricot
Comme un vacherin, glacé au thym et crémeux
anis.

Amis Gourmands -

Dominique Martin

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse bouche

Les Coquillages

Cuits en marinère, crème de laitue à l'huile d'olive Picholine. Huître Tarbouriech n°3 pochée dans sa coquille, céleri et coriandre. Pain moelleux aux algues Wakamé.

Le Rouget de Roche

Cuit lentement, mousseline d'une réduction de roche, fines tranches marinées en saladin d'algues.

L'Agneau de lait

La côtelette grillée au barbecue, la selle rôtie à la feuille de laurier. Artichauts en barigoule et ail fermenté. Jus corsé aux herbes de la garrigue.

La Fraise

Fraiche et confite au poivre de Timut, brioche toastée et crémeux Tonka.

Amis Gouvernados
Denis Martin
~~Martin~~

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL