

RESTAURANT THE  
MARCEL

## ENTRÉES

**Les Coquillages 1/3/7/9/14**

Cuits en marinière, 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.

32 €

**Le Poulpe Roc 1/2/3/7/8**

Cuit en cocotte puis grillé, écume d'amande "Ajo blanco" et condiment romesco. Bonbons d'encornets à la tomate et citron confit.

28 €

**Le Chapon 2/3/4/7**

Fumé au romarin puis snacké. Fleur de courgette soufflée aux légumes de braisage. Réduction de crabe vert et girolles acidulées.

30 €

**Les Tomates cerises 1/3/7**

Semi-confites, chutney de fraises clery et framboises. Jus de cuisson à la cartagène. Sorbet tomate basilic.

24€

## LES INCONTOURNABLES du Chef

**Le Thon rouge de Méditerranée 1/3/4/6/7/10**

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.

32 €

**Le Rouget de Roche 4/6/7/11**

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

40 €

## PLATS

**Le Loup 3/4/7**

Cuit en croûte d'argile, asperges vertes, crémeux de jaune d'œuf, anguille fumée au Lardo di Collonata. Réduction d'une matelote.

44 €

**Le Marbré 1/3/4/7/8/14**

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

42 €

**L'Agneau de lait 1/3/7/8**

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

46 €

**Le Pigeon 1/3/7**

Les suprêmes en habit de foie gras, bonbon d'abatis au citron confit. Macaronis glacés à la rhubarbe, crémeux de sureau et jus corsé au cacao.

48 €

## FROMAGE

Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef 7

18 €

## DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

**L'Abricot 3/7/8**

Comme un vacherin, glacé au thym et crémeux anis.

18 €

**La Fraise 1/3/7**

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

18 €

**Le Chocolat 8/7/3/1**

Millot pur Madagascar "Namelaka" 74 % croustillant noisette et crème glacée Gianduja.

18 €

# 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  
mouseline 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.

\*\*\*

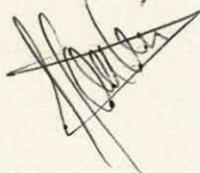
Fraicheur gourmande

\*\*\*

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

*Amis Gourmands -*

*Dans l'attente -*



---

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 Gouvernades*  
*Denis Martin*  
*Martin*

---

Prix ttc - Service compris

---

RESTAURANT THE  
MARCEL