

ENTRÉES

Les Coquillages 1/3/7/9/14 32 €
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 Poulpe Roc 1/2/3/7/8 28 €
Cuit en cocotte puis grillé. Écume d'amande "Ajo Blanco" et condiments romesco. Bonbons d'encornet à la tomate et citron confit

PLATS

Le Marbré 1/3/4/7/8/14 42 €
Marbré aux coquillages, haricots "terre-mer" en mousseline et févettes aux algues Wakamé. Marinère de couteaux et agrumes

L'Agneau de lait 1/3/7/8 46 €
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

Le Pigeon 1/3/7 48 €
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

FROMAGE

Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef /7 18 €

LES INCONTOURNABLES de The Marcel

« The » Thon rouge de Méditerranée 1/3/4/6/7/10 32 €
Cru, confit aux agrumes. Condiments d'un "Vitello tonnato", câpres à queue et anchois. Ventrèche et filet de veau fumés aux épices de pin. Jus double corsé

« The » Rouget de Roche 4/6/7/11 40 €
Cuit lentement, mousseline d'une réduction de roche, fines tranches marinées en saladine d'algues

DESSERTS

La Poire 1/3/7 18 €
Meringue acidulée flambée à l'eau de vie, coing confit à la vanille de Madagascar, extraction du fruit.

Le Chocolat 1/3/7/8 18 €
Millot pur Madagascar "Namelaka" 74%, croustillant noisette. Crème glacée Gianduja

Prix ttc - Service compris

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 FIGUE

En textures, croustillant cannelle,
crémeux de brebis et sorbet à la feuille de figuier

88 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL

MENU DÉGUSTATION

Quintessence

Amuse bouche

•

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 POULPE

Cuit en cocotte puis grillé. Écume d'amande "Ajo Blanco" et condiments romesco. Bonbons d'encornet à la tomate et citron confit

•

LE MARBRE

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

•

LE PIGEON

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

•

Fraîcheur gourmande

•

LA POIRE

Meringue acidulée flambée à l'eau de vie, coing confit à la vanille de Madagascar, extraction du fruit

102 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL