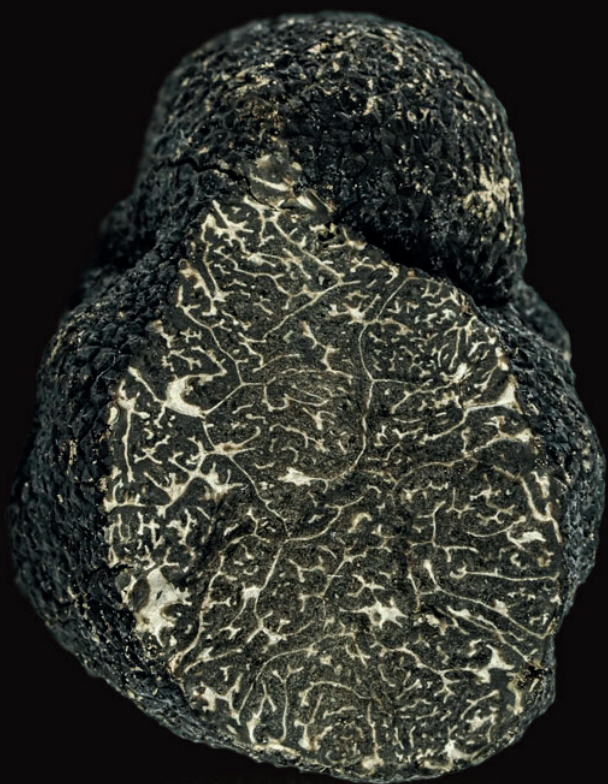




RESTAURANT THE
MARCEL

Dîner du vendredi 24 Décembre 2021

MENU RÉVEILLON DE NOËL



Oursin en écume légère safranée



Chair de tourteau à l'huile de fenouil sauvage,
chou-fleur, pomme fruit et caviar d'Aquitaine



Noix de coquille Saint-Jacques en brioche
à la truffe noire « Tuber melanosporum »,
jus de barbes et saladine



Filet de sole confit à l'huile d'olive en habit de coquillages,
cresson et blette au citron, nuage iodé



Dos de chevreuil rôti en viennoise de foie gras,
topinambours au barbecue, coings confits et
sauce Grand Veneur



Brillat-savarin à la truffe noire



Potimarron confit à la cardamome sur un croustillant praliné,
crèmeux mandarine et sorbet Napoléon



145 € TTC par personne

Au restaurant gastronomique, sur réservation 04 67 74 20 89

THE MARCEL



5, rue Lazare Carnot
du mardi au samedi pour le
dîner. Samedi et dimanche
pour le déjeuner
Réservation recommandée
au 04 67 74 20 89

COMPTOIR AU **Rio**

7, quai Léopold Suquet du
vendredi au dimanche de
11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

rue Gambetta
du mardi au dimanche
au déjeuner
Tél. 06 07 94 77 01

www.the-marcel.fr



themarcelsete



@the.marcel.sete



@the.rio.sete



@the.marcel.halles.de.sete



RESTAURANT THE
MARCEL

Déjeuner du samedi 25 Décembre 2021

MENU DE NOËL



Oursin en écume légère safranée



Chair de tourteau à l'huile de fenouil sauvage,
chou-fleur, pomme fruit et caviar d'Aquitaine



Filet de sole confit à l'huile d'olive en habit de coquillages,
cresson et blette au citron, nuage iodé



Dos de chevreuil rôti en viennoise de foie gras,
topinambours au barbecue, coings confits et
sauce Grand Veneur



Fraicheur mangue passion, croustillant citron vert,
écume légère à la noix de coco

109 € TTC par personne
Au restaurant gastronomique, sur réservation 04 67 74 20 89



THE MARCEL



5, rue Lazare Carnot
du mardi au samedi pour le
dîner. Samedi et dimanche
pour le déjeuner
Réservation recommandée
au 04 67 74 20 89

COMPTOIR AU **Rio**

7, quai Léopold Suquet du
vendredi au dimanche de
11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

rue Gambetta
du mardi au dimanche
au déjeuner
Tél. 06 07 94 77 01

www.the-marcel.fr



[themarcelsete](https://www.facebook.com/themarcelsete)



[@the.marcel.sete](https://www.instagram.com/athe.marcel.sete)



[@the.rio.sete](https://www.instagram.com/athe.rio.sete)



[@the.marcel.halles.de.sete](https://www.instagram.com/athe.marcel.halles.de.sete)



RESTAURANT THE
MARCEL

Dîner du vendredi 31 Décembre 2021

MENU SAINT-SYLVESTRE

Huître pochée dans sa coquille,
écume iodée, caviar et oxalis



Thon rouge de Méditerranée
fumé au romarin, yaourt rafraîchi à la vodka et citron confit



Noix de coquille Saint-Jacques en brioche
à la truffe noire « Tuber melanosporum »,
jus de barbes et saladine



Médailillon de homard bleu rôti,
les pincés en fines raviolo au gingembre confit,
jeunes pousses d'épinard, noisettes torréfiées et
jus des têtes corsé



Filet de bœuf de race « Salers » façon « Wellington »,
légumes racines, truffe noire et jus corsé au tanin



Brillat-savarin à la truffe noire



Fraicheur mangue passion,
croustillant citron vert et nuage coco



155 € TTC par personne

Au restaurant gastronomique, sur réservation 04 67 74 20 89

THE MARCEL



5, rue Lazare Carnot
du mardi au samedi pour le
dîner. Samedi et dimanche
pour le déjeuner
Réservation recommandée
au 04 67 74 20 89

COMPTOIR AU **Rio**

7, quai Léopold Suquet du
vendredi au dimanche de
11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

rue Gambetta
du mardi au dimanche
au déjeuner
Tél. 06 07 94 77 01

www.the-marcel.fr



[themarcelsete](https://www.facebook.com/themarcelsete)



[@the.marcel.sete](https://www.instagram.com/athe.marcel.sete)



[@the.rio.sete](https://www.instagram.com/athe.rio.sete)



[@the.marcel.halles.de.sete](https://www.instagram.com/athe.marcel.halles.de.sete)



RESTAURANT THE
MARCEL

Déjeuner du dimanche 1^{er} Janvier 2021

MENU JOUR DE L'AN

Huître pochée dans sa coquille,
écume iodée, caviar et oxalis



Thon rouge de Méditerranée fumé au romarin,
yaourt rafraîchi à la vodka et citron confit



Médailillon de homard bleu rôti,
les pincés en fines raviolo au gingembre confit,
jeunes pousses d'épinard, noisettes torréfiées et
jus des têtes corsé



Dos de chevreuil rôti en viennoise de foie gras,
topinambours au barbecue, coings confits et
sauce Grand Veneur



Potimarron confit à la cardamome
sur un croustillant praliné, crémeux mandarine
et sorbet Napoléon



109 € TTC par personne

Au restaurant gastronomique, sur réservation 04 67 74 20 89

THE MARCEL



5, rue Lazare Carnot
du mardi au samedi pour le
dîner. Samedi et dimanche
pour le déjeuner
Réservation recommandée
au 04 67 74 20 89

COMPTOIR AU **Rio**

7, quai Léopold Suquet du
vendredi au dimanche de
11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

rue Gambetta
du mardi au dimanche
au déjeuner
Tél. 06 07 94 77 01

www.the-marcel.fr



[themarcelsete](https://www.facebook.com/themarcelsete)



[@the.marcel.sete](https://www.instagram.com/the.marcel.sete)



[@the.rio.sete](https://www.instagram.com/the.rio.sete)



[@the.marcel.halles.de.sete](https://www.instagram.com/the.marcel.halles.de.sete)