

ENTRÉES

Les Coquillages 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 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 42 €

Marbré aux coquillages. Le chou-fleur grillé au barbecue, torréfié et en pickles. Marinère de couteaux et agrumes

L'Agneau de lait 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 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 18 €

LES INCONTOURNABLES du Chef Denis Martin

«The» Thon rouge de Méditerranée 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 40 €

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

DESSERTS

La Poire 18 €

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

Le Chocolat 18 €

La sphère craquante, le chocolat Andoa 70%, crémeux Jivara acidulé au kalamansy. Croustillant noisette

Prix ttc - Service compris

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse bouche

-

LES COQUILLAGES

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

-

LE ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement, mousseline d'une réduction de roche,
fines tranches marinées en saladiné 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

-

LE CHOCOLAT

La sphère craquante, le chocolat Andoa 70%,
crémeux Jivara acidulé au kalamansy.
Croustillant noisette

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 "Vitelle 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. Le chou-fleur grillé au barbecue,
torréfié et en pickles. 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)