

# 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. Marinère 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)