

MENU DEGUSTATION

Quintessence

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

•

THE THON ROUGE DE MEDITERANNEE

Fumé aux herbes de la garrigue, condiment raifort et
vieux vinaigre. Croustillant de ventrèche marinée. Jus
corsé à la bonite sèche.

•

LE ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement, feuille à feuille de légumes à
l'algue nori acidulé au pomelos et kalamansi. Jus
corsé d'une soupe de roche.

•

LE PIGEON, ANGUILE FUMEE ET FOIE GRAS

Cuit en croûte de céréales, asperges vertes de Piolenc,
viennoise aux noix et oranges confites. Jus corsé au vin
rouge.

•

Fraîcheur gourmande.

•

LA FRAISE

Fraise ciflorette, brioche perdue au miel de châtaigner,
marmelade acidulée et fermentation de gariguette.

110 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse bouche

•

L'ESPADON

En Saltimboca à la sauge, jeunes poireaux grillés au barbecue. Velouté d'arêtes au Noilly-Prat ambré.

•

LA BAUDROIE

Jeune pousse d'épinard. Choux fleur grillé au barbecue, torréfié et en pickles. Réduction d'une bourride aux coquillages.

•

L'AGNEAU

Le filet rôti aux aromates, caillette moelleuse à la marjolaine.
Mitonnée de petits pois à la menthe et pamplemousse. Nuage de sucrose caramélisée. Jus réduit mentholé.

•

LE VACHERIN

Fraicheur manque passion, croustillant citron vert et nuage coco.

90 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL