

# ENTRÉES

- L'Espadon**  
En Saltimboca à la sauge, jeunes poireaux grillés au barbecue. Velouté d'arêtes au Nolly-Prat ambré.
- 34 €
- « The » **Thon Rouge de Méditerranée**  
Fumé aux herbes de la garrigue, condiment raifort et vieux vinaigre. Croustillant de ventrèche marinée. Jus corsé à la bonite séchée.
- 36 €

# PLATS

- La Baudroie**  
Jeune pousse d'épinard. Choux fleur grillé au barbecue, torréfié et en pickles. Réduction d'une bourride aux coquillages.
- 44 €
- Le Pigeon, Anguille fumée et Foie Gras**  
Cuit en croûte de céréales, asperges vertes de Poulenc, viennoise aux noix et oranges confites. Jus corsé au vin rouge.
- 52 €
- L'Agneau**  
Le filet rôti aux aromates, caillette moelleuse à la marjolaine. Milonée de petits pois à la menthe et pampelnousse. Nuage de sucrine caramélisée. Jus réduit menthoilé.
- 45 €

# FROMAGE

- Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef
- 18 €

## LES INCONTOURNABLES de The Marcel

- Les Coquillages**  
Cuits en marnière, crème de laitue à l'huile d'olive Picholine. Huître Tarbournech n°3 pochée dans sa coquille, céleri et coriandre. Pain moelleux aux algues Wakamé
- 34 €

- «The» **Rouget de Roche**  
Cuit lentement, feuille à feuille de légumes à l'algue nori acidulé aux pomeles et Kalamansi. Jus corsé d'une soupe de roche.
- 46 €

# DESSERTS

- La Griottine**  
En texture, nougatine craquante et crémeux au chocolat "Andoa".
- 18 €
- La Rhubarbe**  
Sous plusieurs textures, en confit, en marmelade, en accompagnement de la framboise, crème glacée amandée.
- 18 €
- La Fraise**  
Fraise ciflorette, brioche perdue au miel de châtaigner, marmelade acidulée, fermentation de ganquette.
- 18 €

Prix ttc - Service compris

# MENU DEGUSTATION

---

## Quintessence

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

•

### 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.

•

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.

•

### LA RHUBARBE

Sous plusieurs textures, en confit, en marmelade, en accompagnement de la framboise, crème glacée amande.

90 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

---

Prix ttc - Service compris

---

RESTAURANT THE  
MARCEL