

MES PRODUCTEURS

Les huîtres de la Maison Tarbouriech,
Marseillan

Le poisson en direct du bateau Poulp'or
Petit Métier, Frontignan

Le poisson de Chez Cyril, «Les Halles de Sète»

La viande de la Boucherie le Gascon,
Sète

Le Jambon Laineux Mangalica de la Maison Guèz,
Ardèche

Le foie gras de la Ferme d'Andignac,
Castelnau-Chalosse

Les Fruits et Légumes de La Cigale,
«Les Halles de Sète»

Les Légumes de Christophe,
Agde

Truffes Galis, Uchaux

Olives du Mas d'Antonin,
Argeliers

L'épicerie fine de chez Eymofruit Gourmet,
Pézenas

Les fromages de la fromagerie Lopez,
«Les Halles de Sète»

Les Chocolats d'exception
de la Maison Valrhona

THE MARCEL



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

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

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

COMPTOIR AU RIO

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

LES SUITES THE MARCEL

7, quai Léopold Suquet
Réservation au 04 67 19 13 13

www.the-marcel.fr

themarcelsete

@the.marcel.sete

@the.rio.sete

@the.marcel.halles.de.sete

@suitesthemarcel

MENU

RESTAURANT THE
MARCEL

ENTRÉES

L'Espadon 34 €
En Saltimbocca à la sauge, jeunes poireaux grillés au barbecue. Velouté d'arêtes au Noilly-Prat ambré.
* 4/7

« The » Thon Rouge de Méditerranée 36 €
Fumé aux herbes de la garrigue, condiment raifort et vieux vinaigre. Croustillant de ventrèche marinée. Jus corsé à la bonite séchée.
* 1/4/6/7

Le Poulpe Roc 30 €
Cuit en cocotte puis snacké à la plancha, chutney de tomates cerises et fraises. Amandes fraîches et réduction de Cartagène.
* 1/3/4/14

PLATS

La Rascasse 48 €
Rôti en habit végétal, fleur de courgette moelleuse au citron confit et parmesan. Jus onctueux aux sucs de coquillages.
* 3/4/7

Le Pigeon, Anguille fumée et Foie Gras 52 €
Cuit en croûte de céréales, asperges vertes de Piolenc, viennoise aux noix et oranges confites. Jus corsé.
* 1/3/4

L'Agneau 45 €
Le filet rôti aux aromates, caillette moelleuse à la marjolaine. Artichauts violets cuits en barigoule, les coeurs en mousseline à l'ail noir. Réduction des feuilles et jus corsé.
* 3/7/8

FROMAGE

Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef 18 €

LES INCONTOURNABLES du Chef Denis Martin

Les Coquillages 34 €
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
* 1/3/7/9/14

«The » Rouget de Roche 46 €
Cuit lentement, feuille à feuille de légumes à l'algue nori acidulé aux pomelos et kalamansi.
Réduction d'une soupe de roche.
* 4/7/9

DESSERTS

Le Chocolat 18 €
Rocher craquant et crémeux grand cru « Manjari ». Grué de cacao et fine gelée à la tagette
* 1/3/7/8

La Rhubarbe 18 €
Sous plusieurs textures, en confit, en marmelade, en accompagnement de la framboise, crème glacée amande. * 1/7/8

La Fraise 18 €
La ciflorette, brioche perdue au miel de châtaigner, marmelade acidulée, fermentation de gariguette.
* 1/3

Prix ttc - Service compris

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse bouche

•

L'ESPADON

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

•

LA RASCASSE

Rôti en habit végétal, fleur de courgette moelleuse au citron confit et parmesan. Jus onctueux aux sucs de coquillages.

•

L'AGNEAU

Le filet rôti aux aromates, caillette moelleuse à la marjolaine. Artichauts violets cuits en barigoule, les cœurs en mousseline à l'ail noir. Réduction des feuilles et jus corsé.

•

LA RHUBARBE

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

90 €

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Dans les yeux du Chef Denis Martin

(145 € par personne)

Un menu en 8 services qui laissera place aux conseils avisés du Chef Denis Martin. Chaque plat vous fera découvrir le meilleur de l'archipel de Thau.

MENU DÉGUSTATION

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 MÉDITERRANÉE

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

•

« THE » ROUGET DE ROCHE

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

•

LE PIGEON, ANGUILE FUMÉE ET FOIE GRAS

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

•

FRAÎCHEUR GOURMANDE

•

LA FRAISE

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

110 €

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Dans les yeux du Chef Denis Martin

(145 € par personne)

Un menu en 8 services qui laissera place aux conseils avisés du Chef Denis Martin. Chaque plat vous fera découvrir le meilleur de l'archipel de Thau.

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL