

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. Aubergines au barbecue et noisettes torréfiées. Sabayon au vinaigre de sureau. Jus corsé.
* 1/3/4

L'Agneau 45 €

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.
* 3/7/8

FROMAGE

Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef 18 €

LES INCONTOURNABLES de The Marcel

Les Coquillages 34 €

Cuits en marinère, crème de laitue à l'huile d'olive Picholine. Huître Tarbouriech n°3 pochée danssa coquille, céleri et coriandre.
Pain moelleux aux algues Wakamé
* 1/3/7/9/14

«The » Rouget de Roche 48 €

Cuit lentement, miroir inversé de soupe de poisson. Tomate cuite au barbecue, condiment rouille & nuage de poisson de roche. Jus des têtes infusé au basilic.
* 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 Figue 18 €

Sur un sablé légèrement anisé, la figue pochée au fenouil sauvage et crémeux d'olive taggiasca. Les feuilles en sorbet.
* 1/3/7/

La Pêche 18 €

Meringue croquante et marmelade de pêche à l'estragon, crémeux fromage blanc vanillé. Sorbet fumé au barbecue.
* 3/5/7/8

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 FIGUE

Sur un sablé légèrement anisé, la figue pochée au fenouil sauvage et crémeux d'olive taggiasca. Les feuilles en sorbet.

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, miroir inversé de soupe de poisson. Tomate cuite au barbecue, condiment rouille & nuage de poisson de roche.
Jus des têtes infusé au basilic.

•

LE PIGEON, ANGUILE FUMÉE ET FOIE GRAS

Cuit en croûte de céréales. Aubergines au barbecue et noisettes torréfiées. Sabayon au vinaigre de sureau. Jus corsé.

•

FRAÎCHEUR GOURMANDE

•

LA PÊCHE

Meringue croquante et marmelade de pêche à l'estragon, crémeux fromage blanc vanillé. Sorbet fumé au barbecue.

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