

RESTAURANT **THE**
MARCEL

Menu
L'Essentiel

Amuse bouche

LE POULPE ROC

Cuit à l'étouffé puis snacké à la plancha, comme un couscous végétal. Semoule craquante de chou fleur et condiment piquillos. Socca moelleuse aux aromates et jus de racines corsé au vieux vinaigre.

« THE » ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement, miroir inversé d'une soupe de poisson. Tagliatelles de pomme de terre au pain brûlé et nuage de poisson de roche. Jus des têtes infusées au basilic

LE COCHON

Filet mignon et poitrine confite en compression au lard de Colonnata et oignons doux des Cévennes. Feuille à feuille de légumes d'automne et sabayon au vinaigre d'orange. Jus corsé aux épices douces

LA POIRE

Variété Angélicat, pochée au vin cuit et épices douces, bouchée gourmande au parfum d'anis et granola de graines.

95€

(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
Quintessence

Amuse bouche

LES LANGOUSTINES

Saisies à la plancha puis laquées aux sucs de crustacés, chou-fleur grillé et citron confit, fine gelée des têtes et pomme granny smith

« 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.

LA BAUDROIE

Grillée au barbecue puis rôtie au lard de Colonnata, royale d'huître de Bouzigues et artichauts violets, condiment acidulé et réduction d'une matelote au vin rouge.

LE PIGEON

Suprême cuit basse température puis saisi à la plancha, panais confit et mousseline de poire acidulée. Les cuisses en raviole au maïs torréfié et fin consommé, jus corsé au maïs.

FRAÎCHEUR MENTHEUSE

LE CHOCOLAT

Kumuntu grand cru 80% et kumquat confit. Crème glacée au café et concentration d'un Cappuccino.

115 €

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table, au dîner et le week-end)