

RESTAURANT THE
MARCEL

ENTRÉE

Les Asperges Vertes

Cuites au barbecue puis glacées au jus de viande, anguille fumée et guanciale crispy, jus de rôti tranché à l'huile de roquette et sabayon au vinaigre de sureau, asperge gourmande cuite en brioche. *1/4/3

30€

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. *2/6/7

36€

La Rascasse

Légèrement fumée aux herbes de la garrigue, crème de laitue terre et mer au fenouil sauvage, mousseline de brocolis au jus de coquillages et pomelo, iode végétale et algues marinées. *4/7/14

32€

« The » Thon Rouge de Méditerranée

Cru-confit aux agrumes à la façon d'un vitello tonnato, câpres à queue et pickles d'oignons rouges, gressin croustillant de ventrèche fumé, jus double corsé à la bonite séchée. *1/3/4/6/7/10

36€

PLATS

Le Turbot

·Farci de jeunes pousses d'épinards au citron confit puis cuit en vapeur de Dashi, fricassée de petits pois au beurre noisette, coquillages et cédrat, velouté iodé et salicornes.

*4/7/8/14

Le Pigeon

Les suprêmes cuits basse température puis saisis à la plancha, asperges blanches grillées au barbecue. Les cuisses en raviole au maïs torréfié et fin consommé, jus corsé. *1/3

L'Agneau

La selle rosée et l'épaule confite cuits en croûte d'amandes toastées, chutney de fruits secs au cumin et blette italienne, jus réduit corsé au thym grillé. *1/8

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.

* 4/7/14

FROMAGES

54 €

Plateau de fromages affinés

18 €

Sélectionnés par le Chef

DESSERTS

Le Chocolat

18 €

Sur un brownie moelleux à la noix de pecan, opaline craquante et crémeux Hukambi 53%, ganache montée au praliné et crème glacée au caramel. * 1/3/7/8

Le Pamplemousse

18 €

Dans une fine coque de meringue, marmelade de pomelo frais et zestes confits, nuage de poivre de Timut et velouté d'agrumes réduits. *7

La Fraise

18 €

Chutney acidulé, caramel onctueux et croustillant yuzu, sorbet Cléry au barbecue et réduction de Carthagène. *1/3/7/8