

RESTAURANT THE  
MARCEL

*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

Cru-confit aux agrumes à la façon vitello tonnato, câpres à queue et pickles d'oignons rouges, gressin croustillant au jambon de ventrèche fumé, jus double corsé à la bonite séchée.

.

LA BAUDROIE

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, asperges blanches confites et grillées au barbecue. Les cuisses en raviole au maïs torréfié et fin consommé, jus corsé.

.

FRAÎCHEUR MENTHEUSE

.

LE CHOCOLAT

Sur un brownie moelleux à la noix de pécan, opaline craquante et crémeux Hukambi 53%, ganache montée au praliné et crème glacée au caramel.

109 €

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

RESTAURANT THE  
MARCEL

## *L'Essentiel*

Amuse bouche

•

LA RASCASSE

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

•

« 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.

•

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.

•

LA FRAISE

Chutney acidulé, caramel onctueux et croustillant yuzu, sorbet Cléry au barbecue et réduction Carthagène.

**Le menu dégustation complet à 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.**