

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 Fruits et 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 sera ouvert pour les fêtes de fin d'année,
pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, le déjeuner de Noël,
le réveillon du nouvel an et le déjeuner du 1er de l'an

COMPTOIR THE MARCEL AU Rio

PROGRAMME

vous invite
à venir partager
des moments artistiques forts

Mercredi 18 décembre à 18h00

Hey Love!

Jeudi 19 décembre à 18h00

Lady Poppy Trio

Vendredi 20 décembre à 20h00

Pistache Trio

Samedi 21 décembre à 20h30

Valentin Jam Trio

Dimanche 22 décembre à 12h00

The Brunch & Piano
Emmanuel Beer

Mardi 24 décembre à 20h00

Dîner de Noël
Tchayok

THE MARCEL



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

THE MARCEL AUX 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 mercredi au dimanche
de 11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

www.the-marcel.fr

themarcelsete

@the.marcel.sete

@the.rio.sete

@the.marcel.halles.de.sete

MENU

RESTAURANT THE
MARCEL

“

Ma cuisine est aux couleurs de Sète : nourrie des rencontres avec ses artisans, ses producteurs et ses pêcheurs, dans le respect du produit et de la planète.

”

Fabien Fage
Chef de cuisine

ENTRÉES

- Le Poulpe** 23 €
Fumé au thym, feuille à feuille de butternut et citron vert, marron au Porto, jus de potimarron acidulé
- Le Thon rouge de Méditerranée** 34 €
En différentes textures : cru confit, snacké et son jambon de Ventrèche aux condiments
- Le Canard** 31 €
Escalope de foie gras croustillante et son jus, cuisse confite en cannelloni végétal, fin consommé au maïs grillé
- La Saint-Jacques** 35 €
Crue, marinée et pommes de terre confites, crème acidulée et caviar d'Aquitaine

PLATS

- Le Rouget de Roche** 39 €
Servi moelleux, chou surprise aux parfums de sous-bois, jus corsé au vin rouge, noix et citron confit
- Le Turbot** 46 €
Rôti à l'arête, salsifis glacés à la truffe d'automne, mitonnée de topinambour dans un croustillant de pomme de terre et sa mousseline légère
- Le Pigeon** 45 €
Rôti sur coffre, cuisses confites, mousseux rutabaga, cacao et noisettes torréfiées, jus aux abats façon «Royale»
- Le Cochon** 34 €
Filet mignon et poitrine confite au gingembre, pied caramélisé et joue braisée à l'orange, épinards, coriandre et jeunes navets, jus aux épices douces

FROMAGE

- Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef 16 €

DESSERTS

- Le Mille-feuille** à la poire confite et fève de Tonka, selon votre envie : 16 €
* Chocolat Grand Cru Guanaja
* Mousseline vanille de Madagascar
* Crème glacée praliné cacahuètes
- Le Coing confit** au pamplemousse, crème légère au poivre Timut, sorbet Granny Smith 15 €
- Le Mont-Blanc** comme un vacherin, crème glacée à la vanille des îles, coeur de châtaigne au Bourbon 16 €

LES INCONTOURNABLES du Chef Fabien Fage

- «The» Coquillages et pain moelleux aux algues comme un Méli-Mélo, crème légère de laitue aux herbes et Granny Smith 32 €
- «The» Filet de Saint-Pierre saisi à la plancha, mousseline de fenouil, caviar d'Aquitaine, émulsion aux sucs de coquillages 40 €