



*33210 Langon
Tél : 05.56.63.00.48*

Réveillon du jour de l'An

Lundi 31 Décembre 2018

*A l'occasion du Réveillon du jour de l'an et afin de terminer cette année 2018
en beauté nous avons décidé d'organiser une soirée très spéciale.*

Au programme de cette soirée :

De 20h à 21h

Apéritif dans notre Bar éphémère

Nous vous accueillerons dans notre annexe spécialement aménagée en Bar éphémère.

*Nous vous offrirons une coupe de Champagne Lallier servi en bouteille Jéroboam
accompagnée d'une sélection de bouchées gourmandes.*

A partir de 21h

Menu gastronomique en 5 services, ambiance Jazzy

Diner, réalisé par notre chef David Delieuvin et son équipe

Ambiance musicale autour de grands noms du Jazz

A minuit

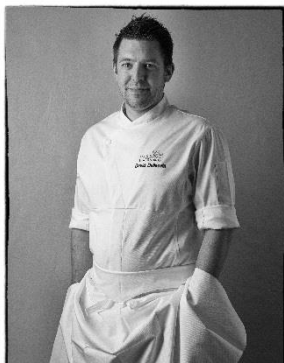
Célébration de la nouvelle année

Compte à rebours et célébration avec toute l'équipe de la Maison Claude Darroze

Nous vous invitons à découvrir ci-après les détails de cette soirée exceptionnelle...

Maison Claude Darroze Darroze

A Langon – Lundi 31 Décembre 2018 à partir de 19h45



Soirée Gastronomique, Salle contemporaine, ambiance Jazzy & cocooning

Oui, vous êtes bien à la Maison Claude Darroze, à Langon ! Notre restaurant, entièrement rénové en début d'année vous accompagne en beauté vers 2019.

Afin de fêter le passage à la nouvelle année, pourquoi ne pas vous laisser tenter par un réveillon raffiné autour d'un menu Gastronomique ?

La Maison Claude Darroze et son chef David Delieuvain vous proposent un menu d'exception pour l'occasion.

Jéroboam de Champagne, saveur et émotion...

Pour commencer, nous vous accueillerons à partir de 19h45 jusqu'à 21h, nous serons heureux de vous offrir une coupe de Champagne à l'apéritif accompagnée de quelques bouchées gourmandes. Le tout dans un espace « Bar Ephémère » spécialement emménager pour l'occasion. Vous pourrez ainsi débiter votre soirée de la meilleure des manières

Pour suivre le chef David Delieuvain a imaginé un menu riche en saveurs et émotions...

Menu Maison Darroze de la Saint Sylvestre,

Hors boissons

139 €/personne

Apéritif Gourmand

Dans notre bar éphémère

Une coupe de Champagne Lallier vous sera offerte à votre arrivée

Prélude Gourmand...

Raviole de Volaille, Crème de morilles et truffes noires

Queues de Langoustine,

Aux agrumes

Coquilles Saint Jacques Dorées,

Caviar Baeri d'Aquitaine, mousseline de cerfeuil tubéreux, beurre blanc à la vodka

Bœuf « Wellington » à la Truffe Noire,

Pommes Soufflées, salade d'herbes, sauce Périgourdine

Camembert

à l'Armagnac Darroze & Truffes noires

L'Esprit Mont Blanc

Marron & Cassis

Mignardises Maison

En savoir plus sur <https://www.darroze.com>

33210 Langon
Tél : 05.56.63.00.48

Déjeuner du Jour de l'An

Maison Claude Darroze Darroze
A Langon – Le Mardi 1^{er} Janvier 2019 – à partir de 12h00

Menu du Jour de l'An

Hors boissons

..... **En 3 services**
1 entrée, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert | 75 euros

..... **En 4 services**
1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert | 98 euros

Prélude Gourmand...

Raviole de Volaille, Crème de morilles et truffes noires

Queues de Langoustine,
Aux agrumes

Ou

Foie gras de canard des Graves

En escalope poêlée, poire caramélisée & pickles de champignons forestiers

Coquilles Saint Jacques Dorées,

Caviar Baeri d'Aquitaine, mousseline de cerfeuil tubéreux, beurre blanc à la vodka

Ou

Bœuf « Wellington » à la Truffe Noire,

Pommes Soufflées, salade d'herbes, sauce Périgourdine

L'Esprit Mont Blanc

Marron & Cassis

Ou

Soufflé Léger aux Grand Marnier

Sorbet à l'orange sanguine

Mignardises Maison