



MAISON
CLAUDE
DARROZE
HÔTEL RESTAURANT

33210 Langon
Tél : 05.56.63.00.48

adèle

MAISON DARROZE

33490 Saint André du Bois
Tél : 05.57.98.38.24

Réveillon du jour de l'An

Lundi 31 Décembre 2018

Deux lieux, Deux ambiances...

Deux soirées exceptionnelles !

A l'occasion du Réveillon du jour de l'an et afin de terminer cette année 2018 en beauté nous avons décidé d'organiser deux diners très spéciaux et originaux dans deux lieux emblématiques.

*La première dans la Maison Familiale Claude Darroze à Langon
pour une ambiance Cocooning et Jazzy*

*La deuxième au sein d'un lieu chargé d'histoire
le Château Malromé, un lieu emblématique chargé d'histoire*

Nous vous invitons à découvrir ci-après les détails de ces soirées exceptionnelles...

Adèle x Maison Darroze

A Saint André du Bois – Lundi 31 Décembre 2018 à partir de 19h30



Nous souhaitons vous offrir une expérience nouvelle qui associe musique moderne, gastronomie et patrimoine historique.

Histoire, art et gastronomie

C'est dans la demeure familiale d'Henri de Toulouse-Lautrec que les festivités débuteront avec une visite de la partie historique du château, accompagné au piano par Patrick Zygmanski, ainsi qu'une visite des chais suivie d'une dégustation des vins de la propriété.

Puis nous vous inviterons à vous installer au Salon Henri pour un dîner en 4 Mains, avec un accord mets & vins, signé par les chefs Sébastien Piniello (Restaurant Adèle x Maison Darroze, St André du Bois) et Sébastien Putcrabey (« Le Traiteur » de la Maison Darroze).

Soirée dansante et musique live

Ce dîner sera accompagné en musique par le Duo Scopitone, Un duo Basse Guitare aux vocaux chaleureux pour des versions revisitées de multiples grands Standards Pop rock d'hier et d'aujourd'hui. The Cure, Les Beatles, Cindy Lauper, Jack Johnson ou Norah Jones, entre autres.

A minuit, pour conclure cette année 2018 en beauté, vous contemplez notre feu d'artifice spécialement organisé pour vous. La soirée se poursuivra et vous pourrez vous détendre en musique et bien sûr danser !



Menu Adèle de la Saint Sylvestre,

Accord Mets et vins et boissons incluses

175 €/personne

Prélude gourmand...

Foie-Gras de canard poêlé, brunoise de légumes, consommé de canard

Coupe de Champagne « Lallier Brut »

Raviole de homard,

Fricassée de champignons, émulsion de sauce Newburg Infusée au basilic

Château de Lionne 2015 (Graves Sec)

Œuf parfait à la truffe noire,

Ecrasé de pommes de terre rates

Château de Lionne 2015 (Graves sec) ou Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)

Chapon de « Grignols » en 2 façons,

Filet rôti sur le coffre, cuisse confite en cromesquis, légumes glacés au jus

Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)

Comté 24 mois d'affinage (sélection Quatrehomme MOF),

Confit oignons figues / Dattes de « Virginie Gondolo »

Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)

Douceur chocolat « Grand cru »,

Crèmeux à l'orange, glace « Grand-Marnier »

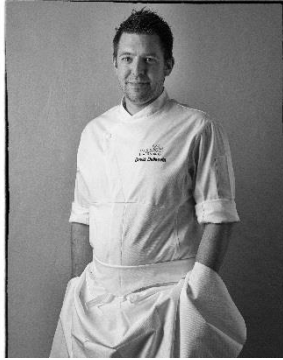
Porto LBV Millésimé

Mignardises maison et café

Renseignements et réservations sur <https://adele.malrome.com/>

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

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

Renseignements et réservation sur <https://www.darroze.com>

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