



Sélection d'Apéritifs

.....

La Coupe de Champagne Rosé	17 euros
La Coupe de Champagne Brut Philipponnat	20 euros
La Coupe de Champagne Brut	15 euros
Kir Royal	15 euros
.....	
Le Sauternes « Sélection de notre Sommelier »	12 euros
Kir au Vin Blanc	10 euros
Le Lillet	10 euros
<i>Rouge, Blanc ou Rosé</i>	
.....	
Américano	12 euros
<i>Campari, Martini rouge</i>	
Martini	10 euros
<i>Blanc ou rouge</i>	
Ricard ou Pastis	10 euros
Alcool & Soda	12 euros
.....	
Gin Tonic	12 euros
Gin Gordon's	10 euros
<i>Emblématique & frais</i>	
Gin Bombay Sapphire	14 euros
<i>Très fin & élégant</i>	

Tous les prix sont affichés en ttc



Création *Maison*

.....

Sweet Valentine

15 euros

.....

Nos *Bières*

.....

Mascaret

Bière Artisanale Bio

6 euros

Heineken

6 euros

Kronenbourg 1664

6 euros

Tous les prix sont affichés en ttc



Saveur & Tradition

.....
Quenelles de brochet & langoustines,
légumes d'automne, coulis de crustacés au basilic

Ou

L'œuf parfait,
*mousseline de pomme de terre ratte,
mouillette à la truffe de bourgogne, sauce périgourdine*

.....
Noix de coquilles Saint-Jacques,
*dorées en viennoise au parmesan, mikados de topinambours & noisettes,
fumet des barbillons*

.....
Veau Fermier du Gers
*mousseline de persil tubéreux, cèpe farci en persillade,
échalotes confites, jus corsé*

.....
Douceur marron & clémentine,
*Biscuit châtaigne, mousse légère au fromage blanc,
marmelade clémentine, sorbet agrume au poivre de Sarawak*

Ou

Soufflé léger au Grand Marnier,
sorbet à l'orange sanguine

..... **En 3 services**

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert | **58 euros**

En 4 services

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert | **72 euros**

Les fromages affinés avant votre dessert | **16 euros**

Tous les prix sont affichés en ttc



LE GRAND *Menu*

Ce Menu est proposé pour l'ensemble de la table

.....

Foie gras de canard « des Graves »,
poché au naturel au vin de sauternes, poivre sauvage, chutney de fruits de saison

.....

Homard bleu,
en raviole, fenouil fondant, émulsion de sauce Newburg

.....

Lotte nacrée aux épices,
potimarron, citronnelle & gingembre, kumquat confit

.....

Noix de ris de veau croustillante,
*déclinaison de carottes & châtaignes au poivre de timut,
jus d'herbes de la guarigue*

.....

Variation autour du citron
en cake, en marmelade, en crémeux & mousse

.....

Forêt noire révisitée à notre façon,
*Crumble chocolat, confit griotte & amarena,
mousse Gianduja, chantilly au Kirsch*

.....

..... **Au prix de**
95 euros

Les fromages affinés avant votre dessert | **16 euros**

Tous les prix sont affichés en ttc



La Carte

Entrées & plats

Pour débuter votre repas	
Foie gras de canard « des Graves », <i>poché au naturel au sauternes, poivre sauvage, chutney de fruits de saison</i>	30 euros
Quenelles de brochet & langoustines, <i>légumes d'automne, coulis de crustacés au basilic</i>	34 euros
L'œuf parfait à la truffe de Bourgogne, <i>incontournable de la maison Darroze</i> <i>mousseline de pomme de terre ratte, mouillette à la truffe de Bourgogne, sauce périgourdine</i>	36 euros
Noix de coquilles Saint-Jacques, <i>en carpaccio aux agrumes, lamelles d'avocat grillé, feuilles de mâche & caviar « Baeri » d'Aquitaine</i>	48 euros
Pour suivre	
Lotte nacrée aux épices, <i>potimarron, citronnelle & gingembre, kumquat confit</i>	32 euros
Noix de coquilles Saint-Jacques, <i>dorées en viennoise au parmesan, mikados de topinambours & noisettes, fumet des barbillons</i>	36 euros
Homard bleu rôti, <i>incontournable de la maison Darroze</i> <i>Au beurre de corail, fondue de poireaux, champignons à l'estragon</i>	60 euros
Veau Fermier du Gers, <i>En médaillon, mousseline de persil tubéreux, cèpe farci en persillade, échalotes confites, jus corsé</i>	32 euros
Palombes, <i>lardées de papada iberico, embeurrée de chou vert, toast des abatis, jus infusé au romarin</i>	34 euros
Ris de Veau, <i>La Noix croustillante, déclinaison de carottes & châtaignes au poivre de timut, jus d'herbes de la guarigue</i>	38 euros
A partager	
Côte de cochon du domaine « Abotia » du Pays-Basque, <i>pour deux personnes</i> <i>mousseline de persil tubéreux, cèpes farcis en persillade, échalotes confites sauce périgourdine à la truffe de Bourgogne</i>	72 euros

Tous les prix sont affichés en ttc



La Carte

Fromages & desserts

Quelques fromages **16 euros**
Chariot de fromages affinés

Pour terminer en douceur.....
Ces desserts étant élaborés au moment, nous vous invitons à les commander au début de votre repas.

Soufflé léger *incontournable de la maison darroze* **16 euros**
Au grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine

Douceur marron & clémentine, **16 euros**
*Biscuit châtaigne, mousse légère au fromage blanc,
marmelade clémentine, sorbet agrume au poivre de Sarawak*

Forêt noire révisitée à notre façon, **16 euros**
*Crumble chocolat, confit griotte & amarena,
mousse Gianduja, chantilly au Kirsch*

Sablé breton banane, **18 euros**
*cacahuète & yuzu, en strates, arlettes caramélisées,
glace au parfum de combava*

Tous les prix sont affichés en ttc



Menu *Retour du Marché*

Cette formule déjeuner, composée en fonction des arrivages et renouvelée chaque semaine, vous est proposée les midis seulement du Mardi au Samedi

Hors Week-end, Jours de Fêtes et Jours Fériés

..... *Pour débuter votre repas*.....

Œuf poché croustillant,
velouté de cèpes & châtaignes dans une pomarine, ail frit
Ou
Tartare de daurade royale,
tuile au sésame, crème légère à l'encre de seiche, rémoulade de cèleri & Granny Smith

..... *Pour suivre*.....

Pastilla d'agneau au curry
corolle de courgette & piperade, jus corsé
Ou
Duo de poisson poché dans un bouillon de crustacés à l'estragon,
légumes racines

..... *Pour terminer en douceur*.....

Millefeuille vanille & poire,
cerneaux de noix, sablé à la cannelle
Ou
Opéra,
café blanc, biscuit cacao, crémeux chocolat caraïbes

..... *au prix de*.....

34 euros | *le midi du mardi au samedi,*
40 euros | *le soir du mardi au vendredi pour les résidents de l'hôtel*
Hors samedis soir, dimanches & jours fériés

Assiette de 3 fromages affinés avant votre dessert | **8 euros**

Tous les prix sont affichés en ttc