



## Sélection d'Apéritifs

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

.....

**Foie gras de canard « des Graves »,**  
*en escalope poêlée, poire caramélisée & pickles de champignons forestiers*

**Ou**

**Œufs de poule en brouillade à la truffe noire,**  
*façon Claude Darroze*

.....

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

.....

**Veau Fermier du Gers,**  
*mousseline de persil tubéreux, chanterelles d'hiver 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 Menu *chasse*

.....

**Cerf en carpaccio mariné au Xérès,**  
*betteraves jaunes légèrement fumées,*  
*topinambour & copeaux de parmesan, vinaigrette aux épines-vinettes*

.....

**Raviole ouverte,**  
*faisan & mélange de champignons forestiers,*  
*émulsion de crème de cèpes*

.....

**Lièvre à la Royale,**  
*taglioni à la truffe noire*

.....

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

.....

..... **Au prix de** .....  
**105 euros**

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

*Tous les prix sont affichés en ttc*



# La Carte

Entrées & plats

## Pour débuter votre repas .....

**Œufs de poule en brouillade à la truffe noire, *incontournable de la maison Darroze*** 28 euros  
*façon Claude Darroze*

**Foie gras de canard « des Graves »,** 30 euros  
*en escalope poêlée, poire caramélisée & pickles de champignons forestiers*

**Cerf en Carpaccio mariné au Xérès,** 34 euros  
*betteraves jaunes légèrement fumées,  
topinambour & copeaux de parmesan, vinaigrette aux épines-vinettes*

**Homard en ravioles,** 38 euros  
*fondant de fenouil, émulsion de sauce Newburg infusée au basilic*

## Pour suivre .....

**Lotte nacrée aux épices,** 32 euros  
*potimarron, citronnelle & gingembre, kumquat confit*

**Barbue en Filet,** 34 euros  
*Gnocchis de pomme de terre aux herbes,  
mikados de topinambour, marinière de fins coquillages*

**Noix de coquilles Saint-Jacques dorées en viennoise,** 42 euros  
*panais à la truffe « Tuber Melano Sporum » en risotto, fumet des barbillons*

**Veau Fermier du Gers,** 32 euros  
*mousseline de persil tubéreux, chanterelles d'hiver en persillade,  
échalotes confites, jus corsé*

**Ris de Veau,** 38 euros  
*La Noix croustillante, déclinaison de carottes & châtaignes au poivre de timut,  
jus d'herbes de la guarigue*

**Lièvre à la Royale,** 50 euros  
*taglioni à la truffe noire*

## A partager .....

**Côte de cochon du domaine « Abotia » du Pays-Basque, *pour deux personnes*** 72 euros  
*mousseline de persil tubéreux, chanterelles d'hiver en persillade, échalotes confites  
sauce périgourdine à la truffe noire*

*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*.....

**Foie Gras de canard marbré au poivre de Timut,**  
*chutney de fruits au Sauternes*

**Ou**

**Fraîcheur de Gambas,**  
*coleslaw de chou blanc & betterave, vinaigrette acidulée à la mangue*

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

**Magret de canard,**  
*endives caramélisées & chanterelles, sauce aigre-douce au litchi*

**Ou**

**Nage de poissons au vin blanc,**  
*petits légumes d'hiver à l'estragon*

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

**Galette des rois,**  
*frangipane à l'amande amère*

**Ou**

**Mousse fromage blanc,**  
*espuma au thé, pamplemousse, gel bergamote gingembre*

..... *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*