



## 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**

.....

**Lamproie de Gironde cuisinée au Sauternes,  
poireaux confits, condiment aigre-doux**

.....

**Veau Fermier du Gers,  
mouseline 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 débiter votre repas** .....

<b>Œufs de poule en brouillade à la truffe noire, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b>	<b>28 euros</b>
<i>façon Claude Darroze (supplément truffe au prix de 15.00 €)</i>	
<b>Foie gras de canard « des Graves »,</b>	<b>30 euros</b>
<i>en escalope poêlée, poire caramélisée &amp; pickles de champignons forestiers</i>	
<b>Cerf en Carpaccio mariné au Xérès,</b>	<b>34 euros</b>
<i>betteraves jaunes légèrement fumées, topinambour &amp; copeaux de parmesan, vinaigrette aux épines-vinettes</i>	
<b>Homard en ravioles,</b>	<b>38 euros</b>
<i>fondant de fenouil, émulsion de sauce Newburg infusée au basilic</i>	
<b>Pour suivre</b> .....	
<b>Lamproie de Gironde cuisinée au Sauternes, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b>	<b>32 euros</b>
<i>poireaux confits, condiment aigre-doux</i>	
<b>Barbue en Filet,</b>	<b>34 euros</b>
<i>Gnocchis de pomme de terre aux herbes, mikados de topinambour, marinière de fins coquillages</i>	
<b>Noix de coquilles Saint-Jacques dorées en viennoise,</b>	<b>38 euros</b>
<i>panais à la truffe « Tuber Melanosporum » en risotto, fumet des barbillons</i>	
<b>Veau Fermier du Gers,</b>	<b>32 euros</b>
<i>mousseline de persil tubéreux, chanterelles d'hiver en persillade, échalotes confites, jus corsé</i>	
<b>Ris de Veau,</b>	<b>38 euros</b>
<i>La Noix croustillante, déclinaison de carottes &amp; châtaignes au poivre de timut, jus d'herbes de la guarigue</i>	
<b>Lièvre à la Royale, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b>	<b>50 euros</b>
<i>taglioni à la truffe noire</i>	
<b>A partager</b> .....	
<b>Côte de cochon du domaine « Abotia » du Pays-Basque, <i>pour deux personnes</i></b>	<b>72 euros</b>
<i>mousseline de persil tubéreux, chanterelles d'hiver en persillade, échalotes confites sauce périgourdine à la truffe noire</i>	

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*.....

**Velouté de lentilles vertes,**  
*dés de poule faisane & foie gras poêlé, nuage de crème de lard fumé*

**Ou**

**Queues de gambas panko,**  
*velours d'avocat & coleslaw, vinaigrette acidulée à la mangue*

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

**Joue de bœuf braisée au jus,**  
*mousseline de persil tubéreux, condiment capron, cornichon & citron saumuré*

**Ou**

**Saumon confit,**  
*endives caramélisées à l'orange,  
purée de carotte des sables, jus de volaille infusé au gingembre*

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

**Financier noisette,**  
*crémeux citron, mousse pralinée, meringue croustillante*

**Ou**

**Dans l'esprit d'une tarte aux pommes,**  
*pâte sucrée, mousse fromage, ruban de gala, caramel beurre salé*

..... *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*