



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

.....

**Asperges Blanches « du Sud-Ouest »,
œuf parfait & morilles**

Ou

**Foie gras de canard « des Graves »,
mi-cuit, chutney de pommes Chanteclerc & grenade, tuile cacao & grué**

.....

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

.....

**L'Agneau de la Maison Campet,
le carré doré au romarin, l'épaule en croustillant,
tian de légumes du soleil, coulis de pimientos, jus corsé aux épices**

.....

**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 conseillé pur l'ensemble de la table

.....

Prélude Gourmand

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques & saumon,
caviar Baeri d'Aquitaine, vinaigrette aux agrumes

.....

Homard en raviole,
fondant de fenouil, émulsion de sauce Newburg infusée au basilic

.....

Sole en ballotine,
pissaladière à l'oignon rouge et olives noires,
pistou de roquette, jus de viande

.....

Le demi pigeon de Monsieur Duleau,
rôti sur le coffre, la cuisse confite,
asperges vertes enroulées de papada iberico, cromesqui à l'ail noir,
toast des abatis, jus à l'ail des ours

.....

Douceur exotique,
Sphérification ananas, mousse mangue passion,
insert noix de coco

.....

Forêt noire revisitée à notre façon,
Crumble chocolat, confit griottes & amarena,
mousse Gianduja, chantilly au Kirsch

Mignardises Maison

.....

..... **Au prix de**
98 euros

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

Tous les prix sont affichés en ttc



La Carte

Entrées & plats

Pour débuter votre repas

Asperges Blanches « du Sud-Ouest », 28 euros
œuf parfait & morilles

Foie gras de canard « des Graves », 30 euros
mi-cuit, chutney de pommes Chanteclerc & grenade, tuile cacao & grué

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

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques & saumon, 42 euros
caviar Baeri d'Aquitaine, vinaigrette aux agrumes

Pour suivre

Lamproie de Gironde cuisinée au Sauternes, *incontournable de la maison Darroze* 32 euros
poireaux confits, condiment aigre-doux

Sole en ballotine, 40 euros
pissaladière à l'oignon rouge et olives noires, pistou de roquette, jus de viande

Noix de coquilles Saint-Jacques, 42 euros
ris de veau & morilles en méli-mélo, artichaut poivrade, fumet des barbillons

Agneau de la Maison Campet, 38 euros
le carré doré au romarin, l'épaule en croustillant, tian de légumes du soleil, coulis de pimientos, jus corsé aux épices

Le pigeon de Monsieur Duleau, 42 euros
rôti sur le coffre, les cuisses confites, asperges vertes enroulées de papada ibérica, cromesqui à l'ail noir, toast des abatis, jus à l'ail des ours

A partager

Canette de Barbarie en deux services, déclinaison d'asperges 90 euros
pour deux personnes

1^{er} service les cuisses confites, salade d'asperges & espuma, ravigotte au Xérès
2^{ème} service les filets aux asperges vertes enroulées de papada ibérica, cromesqui à l'ail noir, jus à l'ail des ours

Tous les prix sont affichés en ttc



La Carte

Fromages & desserts

Quelques fromages

Chariot de fromages affinés

16 euros

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*

Au grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine

16 euros

Douceur marron & clémentine,

*Biscuit châtaigne, mousse légère au fromage blanc,
marmelade clémentine, sorbet agrumes au poivre de Sarawak*

16 euros

Forêt noire revisitée à notre façon,

*Crumble chocolat, confit griotte & amarena,
mousse Gianduja, chantilly au Kirsch*

16 euros

Sablé breton banane,

*cacahuète & yuzu, en strates, arlettes caramélisées,
glace au parfum de combava*

18 euros

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 débiter votre repas.....*

Asperges blanches du Sud-Ouest servies tièdes,
copeaux magret fumé, julienne d'asperges vertes, ravigote graffiti

Ou

Huîtres pochées au bouillon dashi,
petits légumes printaniers, cubes de thon rouge juste snackés

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

Lieu jaune doré sur la peau,
ragoût de haricots coco à la ventrèche des Pyrénées, émulsion à l'ail violet

Ou

Epaule d'agneau en pastilla,
corolles de courgettes & piperade de poivrons rouges & piquillos, jus aux épices

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

Tarte au citron & noisettes déstructurée,
crémeux citron, mousse noisette, sablé friable, sorbet Kalamansi

Ou

Barre café, chocolat & cannelle,
mousse chocolat blanc, crème de café, biscuit speculoos

..... *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