



## 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

.....

**Asperges vertes en salade et espuma,**  
*canard confit, pignons de pin, ravigote au xérès*

**Ou**

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

.....

**Lotte bretonne, en piccata au piment d'Espelette,**  
*pissaladière à l'oignon rouge et olives noires,*  
*pistou de roquette, jus de viande à l'anchois*

.....

**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*

.....

**Cigarette croustillante fraises et framboises,**  
*Espuma citronnelle, sorbet aux fruits rouges et hibiscus*

**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

## CLAUDE DARROZE

*Anniversaire 45 ans d'ouverture*

*Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table*

### Prélude gourmand

.....

**Asperges blanches de « Brannens »,**  
crème de morilles et morilles fraîches

.....

**Sole meunière en filets**  
*pomme de terre cocotte vapeur, condiments jus de volaille,  
citron, champignons et moules*

.....

**Artichaut farci,**  
*cuisiné à la façon barigoule, escalope de foie gras poêlée*

.....

**Fraises gariguettes et menthe,**  
*espuma à la liqueur de menthe, sorbet au thé de Ceylan*

.....

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

### Mignardises Maison

.....

..... **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 .....

**Asperges vertes en salade et espuma,** **28 euros**  
canard confit, pignons de pin, ravigote au xérès

**Asperges blanches de « Brannens », *incontournable de la maison Darroze*** **30 euros**  
crème de morilles et morilles fraîches

**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*

## Pour suivre .....

**Lotte bretonne,** **36 euros**  
en piccata au piment d'Espelette,  
pissaladière à l'oignon rouge et olives noires, pistou de roquette

**Sole meunière en filets, *incontournable de la maison Darroze*** **40 euros**  
*pomme de terre cocotte vapeur, condiments jus de volaille,  
citron, champignons et moules*

**Bar de ligne de nos côtes,** **42 euros**  
*poché dans une nage infusée à la verveine,  
petits légumes printaniers marinés au gingembre*

**Artichaut farci, *incontournable de la maison Darroze*** **34 euros**  
*cuisiné à la façon barigoule, escalope de foie gras poêlée*

**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*

*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*

**Tarte en fleur de pomme Gala,** **16 euros**  
*pâte sucrée, caramel liquide au beurre demi-sel, glace pop-corn*

**Passion chocolat aux épices,** **16 euros**  
*Coulis au thé tibétain, feuillantine pralinée, sorbet maracudja*

**Cigarette croustillante fraises et framboises,** **16 euros**  
*Espuma citronnelle, sorbet aux fruits rouges et hibiscus*



# 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*.....

**Oeufs cocotte,**

*Sot-l'y-laisse de volaille & pleurottes, mouillette à l'ail des ours*

**Ou**

**Cannelloni de crabe,**

*copeaux de fenouil croquants, condiment anisé, pomme verte & aneth*

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

**Duo de cochon,**

*la côte de porcelet & la pluma ibérique,  
légumes glacés, sauce aigre-douce au litchi*

**Ou**

**Lieu jaune doré en viennoise aux herbes,**

*petits pois & fèves à la française, nuage de verveine*

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

**Demi-lune framboise & pistache,**

*sablé croustillant, biscuit moelleux pistache,  
mousse framboise, sorbet framboise poivron*

**Ou**

**Vacherin meringué à la vanille & passion**

*chantilly légère, sorbet maracudja*

..... *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*