



## 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

*Rouge, Blanc ou Rosé*

.....

**Américano** 12 euros

*Campari, Martini rouge*

**Martini** 10 euros

*Blanc ou rouge*

**Ricard ou Pastis** 10 euros

**Alcool & Soda** 12 euros

.....

**Gin Tonic** 12 euros

**Gin Gordon's** 10 euros

*Emblématique & frais*

**Gin Bombay Sapphire** 14 euros

*Très fin & élégant*

*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, émulsion marinière*

.....

**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

<b>Pour débuter votre repas .....</b>	
<b>Asperges vertes en salade et espuma,</b> canard confit, pignons de pin, ravigote au xérès	<b>28 euros</b>
<b>Asperges blanches de « Brannens », <i>incontournable de la maison Darroze</i></b> crème de morilles et morilles fraîches	<b>30 euros</b>
<b>Foie gras de canard « des Graves »,</b> <i>mi-cuit, chutney de pommes Chanteclerc &amp; grenade, tuile cacao &amp; grué</i>	<b>30 euros</b>
<b>Homard en ravioles, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b> <i>fondant de fenouil, émulsion de sauce Newburg infusée au basilic</i>	<b>38 euros</b>
<b>Pour suivre .....</b>	
<b>Lotte bretonne,</b> en piccata au piment d'Espelette, pissaladière à l'oignon rouge et olives noires, pistou de roquette, émulsion marinière	<b>36 euros</b>
<b>Sole meunière en filets, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b> <i>pomme de terre cocotte vapeur, condiments jus de volaille, citron, champignons et moules</i>	<b>40 euros</b>
<b>Bar de ligne de nos côtes,</b> <i>poché dans une nage infusée à la verveine, petits légumes printaniers marinés au gingembre</i>	<b>42 euros</b>
<b>Artichaut farci, <i>incontournable de la maison Darroze</i></b> <i>cuisiné à la façon barigoule, escalope de foie gras poêlée</i>	<b>34 euros</b>
<b>Agneau de la Maison Campet,</b> <i>le carré doré au romarin, l'épaule en croustillant, tian de légumes du soleil, coulis de pimentos, jus corsé aux épices</i>	<b>38 euros</b>
<b>Le pigeon de Monsieur Duleau,</b> <i>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</i>	<b>42 euros</b>

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*

*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*.....

**Fraîcheur de dorade,**  
*avocat, carotte, radis, tobiko, vinaigrette acidulée à la mangue*

**Ou**

**Carpaccio de melon,**  
*chiffonade de jambon de Bayonne, gel Porto & roquette*

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

**Filets de carrelet,**  
*pétales de fenouil, risotto de puntalettes aux girolles, fleurette en persillade*

**Ou**

**Magret de canard,**  
*aubergine grillée, tomates Kumato, condiments aigre-doux, salade d'herbes, jus corsé*

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

**Finger chocolat framboise,**  
*croustillant gianduja, crémeux poivre sauvage*

**Ou**

**Mousse fromage blanc & agrumes,**  
*caramel liquide à l'orange, tuile pignons de pin, sablé viennois*

..... *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*