



## 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

.....

**Déclinaison de tomates multicolores,**  
*cromesquis de burrata, pistou de roquette & olives kalamata*

**Ou**

**Bonite de Saint-Jean de Luz juste snackée & huîtres Marenne Oleron**  
*pôchées dans un bouillon asiatique, moutarde d'oseille, mélange forestier*

.....

**Merlu de la côte Basque,**  
*légumes primeurs printaniers, jus de volaille, hollandaise légère au safran*

.....

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

.....

**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 | 74 euros*

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

*Tous les prix sont affichés en ttc*



# LE Grand Menu

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

## Prélude gourmand

.....

**Tourteau de casier,**  
*émietté en cannelloni, mousseline de fenouil confit,  
œufs de brochet fumés & pomme Granny*

.....

**Foie gras de canard « des Graves »,**  
*en escalope poêlée, blinis de maïs, réduction de vinaigre de framboise*

.....

**Bar de ligne doré au beurre demi-sel,**  
*pommes de terre grenaille & salicorne, marinère de fins coquillages*

.....

**Le demi pigeon de Monsieur Duleau,**  
*le filet en cuisson douce sur le coffre, la cuisse confite,  
petits pois & fèves, toasts des abatis, jus réduit*

.....

**Douceur fruits rouges & pistache,**  
*biscuit pistache, gelée framboise, fraise, sorbet framboise poivron*

.....

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

.....

## 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 .....

**Déclinaison de tomates multicolores,** 28 euros  
*cromesquis de burrata, pistou de roquette & olives kalamata*

**Foie gras de canard « des Graves »,** 32 euros  
*en escalope poêlée, blinis de maïs, réduction de vinaigre de framboise*

**Tourteau de casier,** 35 euros  
*émietté en cannelloni, mousseline de fenouil confit, œufs de brochet fumés & pomme Granny*

**Homard en ravioles,** 42 euros  
*mélange de champignons forestiers, bouillon dashi & wakamé*

## Pour suivre .....

**Merlu de la côte Basque,** 34 euros  
*légumes primeurs printaniers, jus de volaille, hollandaise légère au safran*

**Lotte bretonne en piccata au piment d'Espelette,** 38 euros  
*piperade de piquillos & oignons doux, émulsion de sauce Newburg infusée au basilic*

**Bar de ligne doré au beurre demi-sel,** 40 euros  
*pommes de terre grenaille & salicorne, marinière de fins coquillages*

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

**Selle d'agneau rôtie au thym citron,** 38 euros  
*tian de légumes du soleil, coulis de pimentos, jus corsé aux épices*

**Le pigeon de Monsieur Duleau,** 42 euros  
*les filets en cuisson douce sur le coffre, les cuisses confites, petits pois & fèves, toasts des abatis, jus réduit*

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*

**Vacherin griotte, citron vert & fève tonka,** **16 euros**  
*burlat marinées à la verveine, pétale de meringue, chantilly cerises sauvages*

**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 Lundi au Samedi*

Hors Week-end, Jours de Fêtes et Jours Fériés

..... *Pour débuter votre repas*.....

**Méli-mélo de melon & pastèque,**  
*chiffonnade de canard fumé & roquette, gel Porto*

**Ou**

**Fraîcheur de gambas,**  
*velours d'avocat & radis multicolores, vinaigrette miel citron à la mangue*

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

**Suprême de volaille jaune des Landes,**  
*petits pois & fèves, échalotes confites, jus corsé au thym citron*

**Ou**

**Dos de cabillaud doré en viennoise aux herbes,**  
*mousseline d'artichaut, sauce vierge de tomates multicolores*

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

**Cheesecake aux fruits rouges,**  
*coulis de framboises*

**Ou**

**Finger aux fruits exotiques,**  
*biscuit mirliton aux amandes, mousse caraïbes*

..... *au prix de*.....

**34 euros** | *le midi du lundi au samedi,*  
**40 euros** | *le soir du lundi au vendredi pour les résidents de l'hôtel*  
*Hors samedis soir, dimanches & jours fériés*

**Chariot de fromages affinés** avant votre dessert | **16 euros**

*Tous les prix sont affichés en ttc*