



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

.....

Les tomates multicolores,
en déclainaison, cromesquis de burrata, pistou de roquette & olives kalamata

Ou

Maigre de ligne,
en ceviche au citron vert, pêche blanche marinée à l'hibiscus, pickles de betterave

.....

Merlu de la côte Basque,
légumes primeurs estivaux, 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

.....

Homard bleu,

en ravioles, mélange de champignons forestiers, bouillon dashi au wakamé

.....

Foie gras de canard « des Graves »,

en escalope poêlée, blinis de maïs, réduction de vinaigre de framboise

.....

Turbot sauvage doré au beurre demi-sel,

caviar Baeri d'Aquitaine, fondant de fenouil, beurre blanc à la Vodka

.....

Le demi pigeon de Monsieur Duleau,

servi en ballotine, petits farcis, jus infusé au thym citron

.....

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

Les tomates multicolores, **28 euros**
en déclainaison, 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

Maigre de ligne, **35 euros**
en ceviche au citron vert, pêche blanche marinée à l'hibiscus, pickles de betterave

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

Pour suivre

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

Le thon rouge de Saint-Jean de Luz, **42 euros**
en kadaïf croustillante & en tartare aux avocats, fleur de courgette, oignons nouveaux, vierge de tomates « Marmande »

Turbot sauvage doré au beurre demi-sel, **48 euros**
caviar Baeri d'Aquitaine, fondant de fenouil, beurre blanc à la Vodka

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

Le pigeon de Monsieur Duleau, **38 euros**
servi en ballotine, petits farcis, jus infusé au thym citron

Le bœuf de race Limousine, **42 euros**
le filet, fricassée de girolles, moelle et truffe d'été, pomme Maxime, sauce miroir

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 abricot, miel, romarin, mousse vanille **16 euros**
Marmelade abricot romarin, chantilly lavande, glace miel de bourdaine

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.....*

Œuf parfait,

royale de cresson, cèpes et girolles, toast melba

Ou

Queues de gambas panées au panko

potimarron et kumquat, sauce crustacés infusée à la citronnelle

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

Médailillon de lotte,

piperade de piquillos et oignon doux, espuma à l'huile de chorizo

Ou

Magret de canard,

topinambour et persil tubereux, figes rôties à la crème de cassis

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

After eight

*fondant jivara à la menthe chocolat, ganache caraïbe,
tuile cacao et grué, sorbet get 27*

Ou

Biscuit moelleux amandes et mirabelles,

sablé breton, chantilly légère, sorbet au verjus

..... *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