



Sélection d'Apéritifs

.....

La Coupe de Champagne Rosé 18 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



Création *Maison*

.....

Sweet Valentine

15 euros

.....

Nos *Bières*

.....

Mascaret

Bière Artisanale Bio

6 euros

Heineken

6 euros

Kronenbourg 1664

6 euros



Saveur & Tradition

.....

Foie gras de canard « des Graves »,

Poêlé, melba de pain aux céréales, consommé de canard parfumé à l'Armagnac Darroze, et sorbet pomme verte et gingembre

Ou

Le maquereau de petit bateau,

En nage de Sauternes, pomme à l'huile, grenade et glace moutarde

.....

Le saumon,

Confit au miso, juste tiédi, choux de Bruxelles acidulés, chou pak choï grillé et beurre battu coco citronnelle

Ou

Le cœur de ris de veau,

Rôti aux éclats de pistaches, poireaux à la flamme, jus au vieux Madère et Xérès

.....

La Pavlova

Mousse coco, sorbet exotique et mangue poivrée

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

Les fromages affinés avant votre dessert | 16 euros



LE Grand Menu

« *Inspiration* »

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

Un menu surprise en 6 services, qui reflète l'identité de notre Maison...

*Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence
de ce que la nature nous offre au quotidien.*

*À travers ce menu, le chef vous invite à lui faire confiance et à découvrir notre cuisine,
à sa façon...*

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

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



La Carte

Entrées & plats

Pour débiter votre repas

- Foie gras de canard « des Graves »,** **26 euros**
Poêlé, melba de pain aux céréales, consommé de canard à l'Armagnac Darroze, sorbet pomme verte et gingembre
- Le maquereau de petit bateau,** **26 euros**
En nage de Sauternes, pomme à l'huile, grenade et glace moutarde
- L'huître de M. Gaillard,** **28 euros**
Au naturel, condiments, concombres iodés et anguille fumée, citron et laitue de mer
- Asperges blanches des Landes,** **42 euros**
Pochées au lait et en soupe glacée, « terre » aux graines torrifiées, yuzu, jaune d'œuf confit et caviar d'Aquitaine

Pour suivre

- Le saumon,** **35 euros**
Confit au miso, juste tiédi, choux de Bruxelles acidulés, chou pak choï grillé et beurre battu coco citronnelle
- Lamproie à la Bordelaise « Royale », *incontournable de la maison Darroze*** **36 euros**
Farcie au foie gras de canard « des Graves », poireaux confits, toast des queues cuisinées en farce à gratin
- Le cœur de ris de veau,** **42 euros**
Rôti aux éclats de pistaches, poireaux à la flamme, jus de veau au vieux Madère et Xérès
- Le Pigeon de Monsieur Duleau,** **38 euros**
Le coffre rôti aux épices douces, crumble de sarrasin, butternuts et jus de pigeon façon diable, les cuisses confites en nems croustillants

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

La pomme Pink Lady, **16 euros**
*En feuille à feuille dans l'esprit d'une tatin,
glace crème brûlée*

Le chocolat Manjari, **16 euros**
*Crémeux et croustillant, marmelade d'orange parfumée au Voatsiperifery
Crème glacée au café blanc*

La Pavlova, **16 euros**
Mousse coco, sorbet exotique et mangue poivrée

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 débuter votre repas*.....

Royale de foie gras de canard,
poires pochées au vin chaud et boudin noir

Ou

La salade Caesar

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

Risotto de gambas à l'encre de seiche,
écume d'ail

Ou

Paleron de bœuf braisé 72 heures,
Pressé de pommes de terre, jus de viande et condiments

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

Poires pochées,
sorbet poire, espuma chocolat et amandes effilées

Ou

Pommes tatin,
crumble noisette et glace yaourt

..... *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

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