



Saveur & Tradition

.....

**Incontournable de la Maison Darroze*

Le foie gras de canard « des Graves »

Mi-cuit, marbré à la fraise, menthe fraîche, brioche feuilletée

Ou

La lisette

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

.....

Le rouget barbet

Braisé aux tomates anciennes de Christophe Latour, basilic et citron vert

Ou

Le cœur d'artichaut *

cuisiné à la façon barigoule, escalope de foie gras poêlée

.....

Les fromages affinés

avant votre dessert (Supplément 16 euros)

.....

La Pavlova

Confit de Cerises, lait d'amande et crème glacée d'Amaretto

Ou

Le soufflé léger au Grand Marnier, *

Sorbet à l'orange sanguine

..... **En 3 services**

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert | 62 euros



Saveur & Tradition

**Incontournable de la Maison Darroze*

Le foie gras de canard « des Graves »

Mi-cuit, marbré à la fraise, menthe fraîche, brioche feuilletée

Ou

Les tomates anciennes de Christophe Latour

*En salade parfumée à la verveine, pêche, Burrata fumée,
Sorbet basilic et citron vert*

.....

Le merlu de la côte Basque,

*Mitonné en papillote au jus de coquillages,
cassis et fine mousseline de carotène*

.....

Le ris de veau

*Rôti aux éclats de pistache, courgette violon,
Jus de veau au vieux Madère et Xérès*

.....

Les fromages affinés

avant votre dessert (Supplément 16 euros)

.....

La Pavlova

Confit de Cerises, lait d'amande et crème glacée d'Amaretto

Ou

Le chocolat

*Ecume de chocolat Dulcey, praliné noisette, sorbet chocolat Guanaja,
citron vert*

..... **En 4 services**

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert | 88 euros

Tous les prix sont affichés 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 Jours de Fête et Jours Fériés

..... ***Pour débuter votre repas***

La tomate de Marmande,

Cuisinée comme une pizza, pesto, mozzarella, olives de Kalamata et jambon de Bayonne

Ou

La betterave et la pastèque

En Gazpacho, bruschetta mozzarella et thym frais

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

Les chipirons

Sautés en persillade, tuile à l'encre

Ou

La noix de veau,

En tartare relevé au wasabi et pommes pailles

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

Le chocolat,

Mi-cuit, crumble noisette et glace crème brûlée

Ou

La tarte abricot

Sorbet pomme gingembre

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

37 euros | le midi du mardi au samedi

42 euros | le soir du mardi au vendredi pour les résidents de l'hôtel
Hors samedis soir, jours de fête & jours fériés

Tous les prix sont affichés TTC



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**
110 euros