



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 merlu de la côte Basque,

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

Ou

Le cœur d'artichaut *

*Farci au lard gras « Papada de Bellota », cuisiné à la façon barigoule,
escalope de foie gras poêlée*

.....

Les fromages affinés

avant votre dessert (Supplément 16 euros)

.....

La Pavlova

*Pêche jaune parfumée à l'estragon,
crème glacée cacahuète et écume de vanille Bourbon*

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 thon rouge de ligne de Saint Jean de Luz,
*En carpaccio mariné au jus de betterave et soja ,
la ventrèche fumée et copeaux de feta givrée*

Ou

Les tomates anciennes de Christophe Latour
*En salade parfumée au thym citron, pêche, Burrata fumée,
Sorbet basilic et citron vert*

.....

Le rouget barbet

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

Et

Le pigeon de Monsieur Duleau

*Rôti sur le coffre aux graines de sarrasin, confit de framboise, les cuisses
et abattis en petit farci de poivron, jus de pigeon façon Diable*

.....

Les fromages affinés

avant votre dessert (Supplément 16 euros)

.....

La Pavlova

*Pêche jaune parfumée à l'estragon,
crème glacée cacahuète et écume de vanille Bourbon*

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

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*

Le poulpe,
grillé et sauce vierge

Ou

L'œuf de poule,
Confiné dans un oignon, comté et jambon de Paris

..... *Pour suivre*

Saumon doré au beurre de saté,
Salade de pousses d'épinard, vinaigrette miel citron

Ou

Le carré de porcelet,
Laqué, pressé de pomme de terre

..... *Pour terminer en douceur*

Le chou craquelin,
Façon profiterole

Ou

La framboise,
en tartelette, sorbet fruit de la passion

..... *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



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