

Menu en Trois Services

.....

****Incontournable de la Maison Darroze***

Le foie gras de canard « des Graves »,
*Poêlé, melba de pain aux céréales, consommé de canard au Bas-Armagnac
Darroze et sorbet pomme verte gingembre*

Ou

La lisette

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

.....

Le Saumon

*Mi-Cuit, jeunes pousses d'épinard, œufs de saumon royal
sauce Choron légère*

Ou

Le pigeon de Monsieur Duleau

*Rôti sur le coffre , gel de vin rouge, les cuisses confites en petits farcis de
figue, 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 soufflé léger au Grand Marnier, *

Sorbet à l'orange sanguine

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

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert

Tous les prix sont affichés TTC



Menu en Quatre Services

Le Poulpe grillé,

*Emulsion de maïs frais, brisures de popcorn, piquillos,
coriandre et citron confit*

Ou

Les tomates anciennes de Christophe Latour

*En salade parfumée au thym citron, pêche, Burrata fumée,
Sorbet basilic et citron vert*

.....

Le Saint-Pierre de nos côtes

*Confit à la moelle, aubergine marinée au Sauternes,
beurre battu de crevettes grises et citron vert*

Et

Le cœur de ris de veau

*Doré au sautoir aux éclats de pistache, poireaux à la flamme, jus de veau
au vieux Madère et Xérès*

.....

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

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 Fêtes et Jours Fériés

..... *Pour débuter votre repas*

Courge Butternut,

Rôtie aux éclats de noisette et graines de courge, émulsion parmesan, jus de volaille

Ou

Le saumon,

En carpaccio, vinaigrette curry et citron

..... *Pour suivre*

Le cabillaud,

Cuisiné aux tomates anciennes, citron vert et basilic

Ou

Le canard gras « des Landes »,

Magret rôti aux épices, poire pochée et mousseline d'oignons

..... *Pour terminer en douceur*

-

La Poire Williams,

Crumble au praliné, sorbet poire

Ou

Le chocolat,

*Brownie, ganache légère chocolat au lait et caramel,
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 fêtes & 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