

# 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 pigeonneau de Monsieur Duleau**

*Le coffre rôti au sautoir, les cuisses confites, salsifis confits, pâte de marrons et foies flambés au Bas-Armagnac Darroze, jus de pigeon façon Diable*

.....

### **Les fromages affinés**

*avant votre dessert (Supplément 16 euros)*

.....

### **La mandarine,**

*Tartelette parfumée à la tagète fraîche, sorbet Yuzu*

**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**



# Menu en Quatre Services

## **Le gibier à plumes,**

Galantine de canard colvert, confit d'oignon rouge à l'Amaretto,  
toast de pain de campagne

**Ou**

## **La lisette**

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

.....

## **Le Saint-Pierre de nos côtes**

*Confit à la moelle, pommes de terre grenaille mironnées au  
Sauternes et Nori, salicornes,  
beurre battu de crevettes grises et citron vert*

**Et**

## **Le pigeonneau de Monsieur Duleau**

*Le coffre rôti au sautoir, les cuisses confites, salsifis confits,  
pâte de marrons et foies flambés au Bas-Armagnac Darroze,  
jus de pigeon façon Diable*

.....

## **Les fromages affinés**

avant votre dessert (*Supplément 16 euros*)

.....

## **La mandarine,**

*Tartelette parfumée à la tagète fraîche, sorbet Yuzu*

**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 Fêtes et Jours Fériés

..... *Pour débuter votre repas* .....

### **Le chou-fleur,**

*Rôti au curry, oignons rings, jus de volaille et parmesan*

**Ou**

### **La moule de Bouchot,**

*Soupe safranée, rouille, crème légère*

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

### **La daurade royale,**

*Grillée, crémeux de champignons, citron, coulis d'épinard au beurre noisette*

**Ou**

### **La volaille jaune des Landes,**

*Cuisinée au Savagnin, mousseline de topinambour, crumble de peaux et noix torréfiées*

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

### **La mandarine,**

*Crème brûlée, gel de mandarine, crème glacée aux marrons*

**Ou**

### **La chocolat,**

*Espuma de chocolat Taharina 33%, caramel au beurre salé, crème glacée cacahuète*

..... *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**



## Le menu chasse

### Les cèpes,

Tartelette au foie gras de canard des Graves, cèpes en persillade, voile de lard de Colanatta, jus de volaille

.....

### Le gibier à plumes,

Galantine de canard colvert, confit d'oignon rouge à l'Amaretto, toast de pain de campagne

.....

### Le gibier à poils,

Lièvre à la Royale,  
Céleri rave relevé au raifort au raifort

.....

### Le marron,

Dans l'esprit d'un Mont-blanc, gelée au Bas-Armagnac Darroze

.....**Au prix de 89 euros** .....

*Tous les prix sont affichés TTC*