

DEBUT DE PROMENADE

A la découverte de nos territoires...

Lisette,

Grillée à la flamme, nage de Sauternes au kumquat confit millésime 2020, pommes à l'huile, crème glacée à la moutarde

Foie gras « des Graves »,

Raviolis aux psalliottes des jardins, condiments kiwaï et raisins, bouillon de canard rafraîchi au verjus d'érable

Noix de coquilles Saint-Jacques,

Juste raidies au jus de coquillages, vierge de mangue et caviar Daurenki royal

| Supplément 12 € en 3 étapes

| Supplément 9 € en 4 étapes

PREMIERE HALTE

Pêche et pâture régionales...

Sole de petit bateau,

Farcie aux moules de bouchot, écailles de cèpes confits à l'huile des pins landais, foie gras des Graves, jus des sucs d'arêtes, sabayon « Marie-Meunière »

| Supplément 14 € en 3 étapes

| Supplément 9 € en 4 étapes

St Pierre de nos côtes,

Confit à la moelle, pommes de terre « Grenaille » mitonnées au Sauternes et Nori, citron vert, beurre battu de crevettes grises

Pigeonneau de Jean Christophe Duleau,

Grillé au barbecue, salsifis confits, condiment marron et mandarine, ravioli des cuisses confites, sauce Diable

Cœur de Ris de Veau,

Doré au sautoir aux éclats de pistache, poireaux à la flamme, jus de veau infusé au Malaga vieilli et Xérès

Prix et service compris

UN PETIT DETOUR

Au cœur de nos prairies...

La sélection de fromages affinés par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon | **16 euros**

DANS NOS VERGERS,

Et autres gourmandises...

Soufflé léger au Grand Marnier,*

Sorbet à l'orange sanguine

Pomme Pink Lady,

Tarte Tatin moderne et régressive, crème crue de la ferme « Tartifume » parfumée à la vanille de Madagascar

Vanille de Madagascar,

Ganache légère, cœur caramel de café, sorbet « Oabika »

La petite balade en 3 étapes | 79 euros

Début de promenade , Pêche ou Pâture, Gourmandises

La grande balade en 4 étapes | 99 euros

Début de promenade , Pêche et Pâture, Gourmandises

*Incontournable de la Maison Darroze

Prix et service compris

La Direction se réserve le droit de clôturer le service à 16h00 et 00h00

MENU INSPIRATION

« Odes et Ballades »

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.

Le chef vous invite à lui faire confiance et à découvrir notre cuisine, à sa manière...

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

Odes et Ballades en 6 étapes | 129 euros

L'ACCORD METS ET VINS

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.

Une coupe de champagne, quatre verres de vin | 79 euros

MENU INSPIRATION

« La Chasse »

6 étapes | 129 euros

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.

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

En cet automne, ce sont les produits de la chasse et de nos forêts que le chef a décidé de sublimer.

Le Gibier à plumes

Grouse et Perdreaux rouges

Galantine truffée, oignons rouges étuvés à l'Amaretto, toast de pain de campagne à la châtaigne

Canard Colvert

Le filet mariné Gravlax, moutarde de pomme verte, crème crue fumée

Puis

La cuisse confite à la graisse de canard en ravioli, cèpes, mandarine, sauce Sanguette

Le Gibier à poils

Lièvre à la Royale

Tradition Antonin Carême, mini céleris raves de la famille Bastelica relevés au raifort

Le Trou Gascon

Prunes marinées des mois au bas armagnac Darroze, sorbet thym et citron, baie de genièvre

Le Mont Blanc

Fine meringue, textures de marron, sorbet clémentine

L'ACCORD METS ET VINS

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.

Une coupe de champagne, trois verres de vin | 79 euros