



Une histoire de famille...

Nous vous invitons à prendre part à cette expérience gastronomique en vous faisant partager notre héritage familial.

Chaque jour, nous nous évertuons à vous transmettre notre passion et nos émotions, tout en conservant ce que nos parents nous ont transmis : le goût de l'authenticité.

Notre objectif est de ravir vos papilles en plaçant le bon produit à la bonne saison au centre de l'assiette.

A travers une cuisine qui s'est réinventée, notre chef Yoann Amado ainsi que nos équipes continuent d'écrire l'histoire de la Maison Claude Darroze.

Jean-Charles et Annelie Darroze

"Pour faire de la bonne cuisine, nul besoin d'aller chercher bien loin, il suffit de regarder à ses pieds et ramasser"

Claude Darroze



DEBUT DE PROMENADE

A la découverte de nos territoires...

Tourteau de Casier et œufs de brochet fumés,

Cuit à la nage, mayonnaise au miso de campagne, pulpe de pamplemousse brûlé, avocat, croustillant au sésame grillé

Foie gras « des Graves »,

Raviolis aux psalliottes des jardins, condiments kiwi et œufs de brochet fumés, bouillon de canard rafraîchi au verjus d'érable

Œuf de poule,

Mimosa moderne aux éclats de noisettes et truffe noire du Périgord

| 18 € Supplément en 3 étapes

| 15€ Supplément en 4 étapes

PREMIERE HALTE

Pêche et pâture régionales...

Saint-Jacques,

Justes saisies, agnolotti de cèleri rave rôti au praliné noix, truffe noire du Périgord

| 22 € Supplément en 3 étapes

| 18 € Supplément 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

Prince des fôrets

Filet de chevreuil rôti aux baies de genièvre, betterave acidulée, kumquats confits au Sauternes, sauce Grand Veneur

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



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

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 Balades »**

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 Balades en 6 étapes
Menu Inspirations | **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 HOMMAGE

« Claude Darroze »

6 étapes | 129 euros

Ce menu, proposé pour l'ensemble de la table, pioche dans le répertoire familial et honore les recettes emblématiques jadis concoctées par Claude Darroze.

Notre chef, Yoann Amado, réalise ici les recettes telles que Claude Darroze les servait en son temps, revendiquant une cuisine fine et épurée, au gré des saisons, portée par la transmission du geste, le respect du produit et l'approvisionnement local.

Buisson de moules

Sauce aux herbes fraîches

Saint-Jacques et saumon,

En carpaccio, caviar Daurenki Royal, citron et moutarde

Œuf et truffe noire du Périgord

Œuf de poule poché, écrasé de pommes de terre Ratte, crème légère à la truffe noire

Traditionnelle Lamproie

De la Garonne ou de la Dordogne, au vin rouge des Graves, Poireaux confits

Côte de veau

Au sautoir tout simplement, chiffonnade d'endives braisées aux truffes noires, jus perlé

Pommes Golden

Tarte fine caramélisée, Crème glacée à la vanille Bourbon

Soufflé au Grand-Marnier

Soufflé léger aromatisé au Grand-Marnier et sorbet orange sanguine



RETOUR DU MARCHÉ – du 18 au 22 janvier 2022

Ce menu bistrannique, renouvelé chaque semaine, est composé en fonction des arrivages de nos marchés

POUR DEBUTER VOTRE REPAS...

Saumon

Coleslaw de chou, pomme verte et vinaigrette curry

Œuf de poule,

Cuisiné Mimosa moderne

POUR SUIVRE...

Cabillaud,

Cuit au plat, pomme de terre ratte aux algues, beurre battu de pamplemousse

Poularde de la ferme Tauziet,

Cuisinée au vin d'Arbois, fine mousseline de panais, sauce Suprême et jus de rôti au praliné noix

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Ananas,

Tarte Tatin, sorbet noix de coco

Chocolat Illanka,

Tarte crémeuse et caramel, sorbet mandarine

Retour du Marché en 3 services | 39 euros

Du Mardi au Samedi midi - Hors Jours de Fête et Jours Fériés

