



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,

Truffe noire du Périgord « flottante »

| 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

Pigeonneau de Monsieur Duleau

Grillé au barbecue et flambé au capucin, salsifis fondants, condiments marron et mandarine, ravioli de 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



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



RETOUR DU MARCHÉ – du 4 au 8 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,

Fine brouillade, champignons étuvés à la ventrèche du pays basque, comté et jus de rôti

POUR SUIVRE...

Cabillaud,

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

Bœuf d'Aquitaine,

Cuisiné comme un bourguignon, céleri rave relevé au raifort

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Galette des rois,

Frangipane amandes et noisettes torréfiées

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

