



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



Menu inspiration
« Odes et Ballades »
En 6 temps - 135 euros

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

Une partition surprise en six temps, qui reflète l'identité de notre Maison.

L'accord mets et vins

Une coupe de champagne, quatre verres de vin- 90 euros

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

Pour des raisons qualitatives, nous proposons ce menu jusqu'à
13h00 pour le service du déjeuner
21h00 pour le service du dîner

Prix et service compris



Menu héritage
« Rhapsodie »
En 4 temps - 110 euros

La liberté de composer votre menu
Composez votre partition en quatre temps en choisissant trois notes
salées et une note sucrée

L'accord mets et vins
Une coupe de champagne, trois verres de vin – 75 euros
Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte
de nos belles régions viticoles.

La sélection de fromages affinés – 18 euros
par notre fromager Laurent Charron, de la boutique
« place aux fromages » à Langon



Les notes salées

Tomates anciennes de Christophe Latour

Salade parfumée à la verveine du jardin, pêche, voile de thé d'eau de tomates, sorbet basilic et citron vert, burrata fumée

Foie gras de canard des Graves

Confit, marmelade de fraises parfumée à la menthe fraîche, brioche feuilletée

Rouget barbet

Braisé aux sucs de tomates ananas, confit de cœur de bœuf, green zebra rafraîchie au citron vert et huile vierge de basilic

Artichaut et porc noir Gascon *

Fond d'artichaut farci et cuisiné à la façon Barigoule, escalope de foie gras de canard des Graves poêlée

Les notes sucrées

Soufflé léger au Grand Marnier *

Sorbet à l'orange sanguine

Chocolat Manjari

Raviole ouverte au cacao, ganache légère à l'orgeat, amandes caramélisées, sorbet lait ribot infusé à la verveine

*Incontournable de la Maison

Prix et service compris

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

RETOUR DU MARCHÉ du 18 au 20 mai 2022

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



POUR DEBUTER VOTRE REPAS...

Asperge verte

Cacahuète, kumquat confit et mimosa d'oeuf

POUR SUIVRE...

Chipirons

Sautés au piment d'Espelette à la façon Basquaise, écume d'ail

OU

Volaille jaune des Landes

Rôtie au sautoir, tagliatelles de courgette jaune au pesto de roquette

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Chocolat Jivara

Sablé au cacao, ganache légère et sorbet au sureau

OU

Assortiment de glaces et sorbets maison

Retour du Marché en 3 services | 45 euros

Du Mercredi au Vendredi midi - Hors Jours de Fête et Jours Fériés

Déjeuner du Dimanche 29 Mai 2022

« Fête des Mères »

En 4 temps - 110 euros

Mise en Bouche

Foie gras de canard des Graves

Confit, marmelade de fraises parfumée à la menthe fraîche,
brioche feuilletée

Rouget barbet

Braisé aux sucs de tomates ananas, confit de cœur de bœuf, green zebra
rafraîchie au citron vert et huile vierge de basilic

Artichaut et porc noir Gascon

Fond d'artichaut farci et cuisiné à la façon Barigoule, escalope de
foie gras de canard des Graves poêlée

Chocolat Manjari

Biscuit croustillant, confit de framboises, crémeux Manjari, sorbet thym
et citron

Mignardises

