



## 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 15 au 17 juin 2022**

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



### **POUR DEBUTER VOTRE REPAS...**

#### **Aubergine**

Cuisinée comme une pizza

### **POUR SUIVRE...**

#### **Ttoro**

Fine soupe de poissons parfumée à l'estragon du jardin, pommes de terre grenaille confites au beurre de safran

### **OU**

#### **Noix de Veau**

Fines tranches et condiments, sauce Tonnato, pommes paille

### **POUR TERMINER EN DOUCEUR...**

#### **Flan Libanais**

Parfumé à la fleur d'oranger, éclats de pistaches, crème glacée au miel

### **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**

