



## 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- 95 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 – 80 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**

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

\*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 29 juin au 01<sup>er</sup> juillet 2022**  
Ce menu bistronomique, renouvelé chaque semaine, est composé en  
fonction des arrivages de nos marchés



**POUR DEBUTER VOTRE REPAS...**

**Dorade royale**

Carpaccio mariné à l'huile d'olive et citron, pêche pochée à  
l'hibiscus, sésame grillé

**POUR SUIVRE...**

**Merlu de ligne**

Rôti, taboulé de courgettes violon, vinaigrette au piment de la Vera

**OU**

**Bœuf de Bazas**

Sauté Thaï aux légumes d'été, verveine fraîche, vinaigrette miel et  
citron

**POUR TERMINER EN DOUCEUR...**

**Abricot**

Rôti au thym du jardin, financier, amandes fraîches et sorbet orgeat

**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**

