

## **Menu héritage**

« Claude Darroze »

**En 3 temps - 90 euros**

Ce menu, pioche dans le répertoire familial. Il honore les recettes emblématiques jadis concoctées par Claude Darroze, revendiquant une cuisine fine et épurée, au gré des saisons, le respect du produit et l'approvisionnement local

### **Pour débiter votre repas...**

#### **Carpaccio de Thon rouge**

Croûtons tièdes au fromage des Pyrénées

#### **Foie gras de canard Gascon**

Au sel de Guérande, confiture d'oignon au vin de Graves

### **Pour suivre...**

#### **Cassolette de poissons fins**

En petite nage au Basilic

#### **Noix de ris de veau**

Braisée au jus, Saveur andalouse

### **Pour terminer en douceur...**

#### **Soufflé léger au Grand Marnier**

Sorbet à l'orange sanguine

#### **Pêche rôtie**

Rôtie au miel et romarin, ganache légère safranée, sorbet burrata

## **L'accord mets et vins**

**Une coupe de champagne, deux verres de vin – 65 euros**

Une invitation au cœur de nos vignobles

Prix et service compris

**Chers clients,**

Vous trouverez, ci-après nos menus répartis de la manière suivante,

**Menu Inspiration « Odes et Ballades » en 6 temps**

**Menu Signature « Rhapsodie » en 4 temps**

**Menu Héritage « Claude Darroze » en 3 temps**

Nous espérons que vous passerez un agréable moment...

### **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 et l'esprit 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 signature**

« 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.

Une sélection atypique, dans l'objectif de vous faire découvrir le fromage autrement.

## Les notes salées

### **Tourteau de casier**

Cuit à la nage, mayonnaise aux herbes fraîches, pickles de radis blanc,  
Caviar Oscière d'Aquitaine

### **Foie gras de canard des Graves**

Raviolis au tartuffon, condiments kiwaï et raisins,  
Bouillon de canard rafraîchi au verjus d'érable

### **Saint Pierre de ligne**

Confit au beurre demi-sel, lard de Colonnata,  
Petit ragout de haricots coco et coquillages relevé au piment de la Vera

### **Noix de ris de veau**

Dorée au sautoir à l'anguille fumée, Shiitaké en persillade,  
Jus de veau au vieux vin de Xérès

## Les notes sucrées

### **Soufflé léger au Grand Marnier**

Sorbet à l'orange sanguine

### **1000 % Chocolat**

Biscuit Manjari, ganache et mousse légère Araguani, sorbet Andoa noire,  
opaline au grué et jus amer au cacao

## **MENU DEJEUNER**

« Retour du marché »

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

*Entrée, plat et dessert / 45 euros*

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

#### **Cèpes**

Velouté et fricassée de champignons, foie gras,  
Crème légère parfumée au Yuzu

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

#### **Maigre**

Grillé à la flamme, pommes Grenaille confite, Kalamansi,  
Beurre battu des arêtes au vin blanc des Graves

**Ou**

#### **Sanglier**

Civet en raviole ouverte, cèleri rave relevé au raifort

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

#### **Chocolat Kalingo**

Tarte vertical, sorbet chocolat

**Ou**

#### **Glaces & Sorbets**

Assortiment de glaces et sorbets maison

Prix et service compris