

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

Vanille de Madagascar

Crème légère au chocolat Ivoire, cœur caramel de café, sable au cacao, sorbet Oabika

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

Lisette de petit bateau

Grillée à la flamme, perles de concombre,
Émulsion iodée aux œufs de truite et caviar osciètre 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 aux éclats de pistaches, poireau cuit au grill,
Jus de veau infusé au vieux vin de Xeres

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

Prix et service compris

« Retour du marché »

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

Entrée, plat et dessert / 45 euros

POUR DEBUTER VOTRE REPAS...

Chou-fleur

Rôti au curry, oignons croustillants, jus de volaille et parmesan

POUR SUIVRE...

Merlu de ligne

Cuit au plat, semoule de panais aux éclats de cacahuètes, condiment verjus

Ou

Sanglier

Civet en raviole ouverte, cèleri rave relevé au raifort

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Reine Claude

Petits choux, crème légère parfumée à la vanille de Madagascar,
Confit et sorbet Reine Claude

Ou

Glaces & Sorbets

Assortiment de glaces et sorbets maison