



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

APERITIFS ET COCKTAILS

Champagne Brut Sélection du sommelier	19,00 €
Champagne Rosé Sélection du sommelier	22,00 €
Vin liquoreux de la région du Sauternais Sélection du sommelier	12,00 €
Kir Royal	19,00 €
Américano : Campari, Martini rouge	14,00 €
Sweet Valentine : Champagne, gin, grenadine, jus de citron, Gd Marnier	14,00 €
Gin Tonic : Winter Solstice Gin et Archibald Tonic	14,00 €
Gin Garden : Gin, chartreuse, basilic, citron jaune	14,00 €
Espresso Martini : Vodka, liqueur café, cold brew	14,00 €
Moscow Mule : Vodka, citron vert, gingembre, eau pétillante	14,00 €
Negroni, Gin : vermouth rouge, red bitter italien	14,00 €
South Beach : Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanillé, gingembre	14,00 €

VINS AU VERRE 12 cl

Rosé de la région	9,00 €
Château Respide (<i>Graves Blanc</i>) 2019	9,00 €
Crozes Hermitage Le grand Courtil (<i>Languedoc blanc</i>) 2019	15,00 €
Château Lusseau (<i>Graves blanc</i>) 2020	12,00 €
Château de Haut-Bergey cuvée Paul (<i>Pessac-Léognan rouge</i>) 2018	12,00 €
Château Dompierre (<i>Pauillac rouge</i>) 2014	14,00 €
Château La Peyreyre (<i>Haut-Médoc rouge</i>) 2015	15,00 €

MENU INSPIRATION - « Odes et Ballades »
En 6 temps - 145 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.

Pour des raisons d'amplitude horaire, nous proposons ce menu jusqu'à

- ✓ 13h00 pour le service du déjeuner
- ✓ 21h00 pour le service du dîner

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.

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18 euros

Par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon.

MENU SIGNATURE - « Rhapsodie »
En 4 temps - 120 euros

*Un menu carte à composer en toute liberté.
Composez votre partition en quatre temps en choisissant trois notes salées et une note sucrée.*

Les notes salées

Noix de coquille Saint Jacques et saumon
Carpaccio au caviar Oscière d'Aquitaine, moutarde et citron

Œuf de poule
Poché, écrasé de pomme Ratte truffé, jus de poulet rôti

Sole de petit bateau
En écailles de champignon crème, foie gras
Moules de bouchot, jus des sucs d'arêtes, sabayon « Mari-Meunière »

Palombe de chasse landaise
Grillée au capucin, betterave « boulangère » rafraîchie de cassis, croûton de farce à gratin, sauce salmis

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.

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.

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18 euros

Par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon.

MENU HERITAGE - « 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...

Noix de coquille Saint Jacques et saumon
Carpaccio au caviar Oscietre d'Aquitaine, moutarde et citron

Œuf de poule
Poché, écrasé de pomme Ratte truffé, jus de poulet rôti

Pour suivre...

Cassolette de poissons fins
En petite nage au Basilic

Lièvre à la royale,
Cuisiné à la manière du sénateur Aristide Couteaux,
Fine mousseline de céleri rave relevée au Raifort

Pour terminer en douceur...

Soufflé léger au Grand Marnier
Sorbet à l'orange sanguine

Poire des vergers Laroque
Pochée au sirop épicé, noix de pécan caramélisées,
Granité à l'eau de vie de poire

L'ACCORD METS ET VINS

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

Une invitation au cœur de nos vignobles

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18 euros

Par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon.

MENU DEJEUNER - « Retour du marché »
Entrée, plat et dessert - 45 euros

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

Pour débiter votre repas...

Gambas

Macédoine aux petits légumes et cresson, voile de pomme verte

Pour suivre...

Cabillaud

Cuit au plat à l'américaine,

Topinambour fondant, citron vert

Ris de veau

Pain soufflé aux saveurs Andalouses

Gnocchis au citron confit

Pour terminer en douceur...

Ile flottante

Caramel au fruit de la passion

Crème anglaise au lait de coco, sorbet ananas

Glaces & Sorbets

Assortiment de glaces et sorbets maison

L'ACCORD METS ET VINS

Deux verres de vin – 20 euros

Une invitation au cœur de nos vignobles

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18 euros

Par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon.