



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 suc 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 Oscière 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 débuter 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.