



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

A large, irregular watercolor splash in shades of teal and blue, located at the bottom of the page.

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 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,
Tradition Antonin Carême ,
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...

Œuf de poule
Poché façon « Florentine »

Pour suivre...

Noix de coquille Saint Jacques
Fine quenelle, shiitaké en persillade, beurre battu des bardes

Filet de canard
Rôti au poivre de Timut, étuvée de choux rouge au vin des Graves, raisin et châtaigne, jus de canard à l'Amaretto

Pour terminer en douceur...

Forêt noire
Biscuit moelleux au cacao, ganache légère parfumée au Kirch, cerise Amarena , sorbet griotte

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.