



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	20,00 €
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	14,00 €
Negroni, Gin : vermouth rouge, red bitter italien	14,00 €
South Beach : Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanillé, gingembre	14,00 €
Cosmopolitain: Vodka, orange, cranberry, citron vert	14,00 €

VINS AU VERRE 12 cl

Rosé de la région	9,00 €
Château Fontenille (Entre-deux-mers Blanc) 2020	9,00 €
Crozes Hermitage blanc "Le Grand Courtil" (Ferraton)2021	15,00 €
Château Pont de Brion (Graves blanc) 2020	12,00 €
Château Puygueraud (Francs-Côtes de Bordeaux)2017	10,00 €
Château Roquetaillade La Grange (Graves)2016	13,00 €
Hommage Denis Dubourdieu Petit Verdot (Bordeaux)2018	20,00 €

MENU INSPIRATION - « Odes et Ballades »

En 6 temps – 145€

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€

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18€

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

MENU SIGNATURE - « Rhapsodie »

En 4 temps – 120€

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

Juste saisie, agnolotti de céleri rave rôti au praliné noix,

Truffe noire du Périgord

Œuf de poule

Poché, écrasé de pomme Ratte cuisiné à la truffe noire du Périgord,

jus de poulet rôti

Lamproie à la Royale

Farcie au foie gras de canard des Graves,

Poireaux à la flamme

Prince des forêts

Filet de chevreuil rôti aux épices, betterave boulangère, kumquat confit au

Sauternes, sauce Grand Veneur

Les notes sucrées

Kiwi de l'Adour

Frais et confit, crème légère parfumée à l'aneth et sorbet yaourt

Agrumes

Nage au naturel et confit, coussin crémeux parfumé à l'estragon, éclats de meringue, granité aux feuilles de Kaffir

L'ACCORD METS ET VINS

Une coupe de champagne, trois verres de vin – 80€

Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18€

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

MENU HERITAGE - « Claude Darroze »

En 3 temps – 90€

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 cuisiné à la truffe noire du Périgord,
jus de poulet rôti

Pour suivre...

Cassolette de poissons fins
En petite nage au Basilic

Filet de bœuf
Rôti façon Rossini, anguille fumée,
pomme purée et sauce Périgueux

Pour terminer en douceur...

Soufflé léger au Grand Marnier
Sorbet à l'orange sanguine

Chocolat Manjari
Raviole ouverte au cacao, ganache légère à l'orgeat, amandes caramélisées,
sorbet au lait ribot infusé à la verveine

L'ACCORD METS ET VINS

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

Une invitation au cœur de nos vignobles

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18€

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

MENU DEJEUNER - « Retour du marché »

Entrée, plat et dessert – 45€

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

Pour débiter votre repas...

Œuf de poule

Comme une brouillade légère, petit ragoût de champignons des Landes, bonite séchée

Pour suivre...

Gambas

En raviolis, bouillon d'anguille fumée perlé à l'huile de coriandre

Filet de boeuf

Sauté Thaï au chou pak choi et shitaké, sésame grillé, vinaigrette miel citron

Pour terminer en douceur...

Mille-crêpes

Au caramel beurre salé, sucs d'orange et sorbet orange sanguine

Glaces & Sorbets

Assortiment de glaces et sorbets maison

L'ACCORD METS ET VINS

Deux verres de vin – 20€

Une invitation au cœur de nos vignobles

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés – 18€

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