



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	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 €
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 €
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) 2021	9,00 €
Crozes Hermitage blanc "Le Grand Courtil" (Ferraton)2021	15,00 €
Château Pont de Brion (Graves blanc) 2021	12,00 €
Château Haut-Plantade (Pessac-Léognan)2016	13,00 €
Château Roquetaillade La Grange (Graves)2016	11,00 €
Château Clément-Pichon Cru Bourgeois (Haut-Médoc) 2016	14,00 €

MENU SIGNATURE - « Rhapsodie »

Servi uniquement au dîner

En 3 temps – 90€

Composez votre partition en trois temps en choisissant une entrée, un plat et un dessert.

En 4 temps – 120€

Choisissez en toute liberté trois notes salées et une note sucrée.

Pour débiter votre expérience.....

Œuf de poule

Poché, pomme ratte cuisinée à la truffe noire du Périgord, jus de poulet rôti

Asperge blanche des Landes

« Terre brûlée », yuzu et caviar osciètre d'Aquitaine

Pour suivre.....

Saint-Pierre de nos côtes

Confit à la moelle, pommes grenailles mitonnées au Sauternes et nori, citron vert, beurre battu de crevettes grises

Noix de ris de veau

Dorée au sautoir, asperge verte du Gers et shitakés au jus saveurs andalouses

Pour terminer en douceur.....

Soufflé léger au Grand Marnier

Sorbet orange sanguine

Agrumes

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

Or noir

Nougat glacé, crémeux au chocolat Hukambi, streusel cacao, fine gelée au Bas Armagnac Darroze, crème glacée à la vanille de Madagascar

L'ACCORD METS ET VINS

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

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 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...

Ris de veau

Pain soufflé et toasté aux saveurs Andalouses

Asperge Blanche

Crème brûlée, orange sanguine et agastache

Pour suivre...

Pêche du jour

Champignons en persillade, réhaussés au verjus, fumet des arêtes légèrement crémé

Volaille jaune des Landes

En cuisson douce, crumble de peau crispy et pistache, gnocchis de patate douce au citron confit, sauce suprême

Pour terminer en douceur...

Or noir

Nougat glacé, crémeux au chocolat Hukambi, streusel cacao, crème glacée à la vanille de Madagascar

Praline rose

Brioche perdue, ganache légère et crème glacée aux pralines roses

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.