



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 Mathis Jonquet 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 €
Espresso Martini : Vodka, liqueur café, cold brew	14,00 €
Moscow Mule : Vodka, citron vert, gingembre	14,00 €
Cosmopolitain: Vodka, orange, cranberry, citron vert	14,00 €
Gin Garden: Gin, Chartreuse, Basilic, Citron jaune	14,00 €
South Beach; Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanillé, gingembre	14,00 €
Sex on the Beach : Vodka, Ananas, Cordial de pêche, Liqueur de fruits rouges vanillée, Cranberry	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 INSPIRATION - « Odes et Ballades » (uniquement au dîner)**

**En 4 temps – 120€**

**En 6 temps – 145€**

Le chef vous invite à lui faire confiance et à découvrir notre cuisine, à sa manière. Une partition surprise en quatre ou six temps, qui reflète l'identité et l'esprit de notre Maison.

Pour des raisons d'amplitude horaire, nous proposons ce menu jusqu'à 21h00.

---

## **L'ACCORD METS ET VINS**

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

**Une coupe de champagne, trois verres de vin- 80€ (sur le menu en 4 temps)**

**Une coupe de champagne, quatre verres de vin- 95€ (sur le menu en 6 temps)**

## **LES FROMAGES**

**La sélection de fromages affinés (Place aux fromages, fromager rue Maubec Langon) – 16€**

## **MENU HERITAGE - « Claude Darroze »**

**En 3 temps – 90€**

### **Proposé pour le déjeuner et dîner**

*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...**

Tortellini de homard

Duxelle de champignon, noisettes, estragon et sauce bisque

Asperges vertes

Foie gras poêlé, Ossau Iraty, jus de viande au vinaigre et rhubarbe

### **Pour suivre...**

Maigre de ligne

Blettes, coquillages, basilic et sauce ivoire

Ris de veau doré au sautoir

Pomme de terre, ragoût de légumes, chips d'ail et jus au thym

### **Pour terminer en douceur...**

Soufflé léger au Grand Marnier

Sorbet à l'orange sanguine

Fraises

Basilic, hibiscus, tuile de miel

---

## **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 (Place aux fromages, fromager rue Maubec Langon) – 16€**

## **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...**

Maquereau cuit à la flamme  
Petits pois, bouillon façon escabèche

Terrine de lapin à la sarriette  
Pickles de légumes, condiments épine-vinette

#### **Pour suivre...**

Aile de raie et courgette rôtie  
Garniture Grenobloise, émulsion hadock

Pintade cuite basse température  
Pois gourmands, pulpe de pomme de terre, jus de viande à la sarriette

#### **Pour terminer en douceur...**

La charlotte aux fraises

Chocolat et fève de Tonka  
Ganache, crémeux tonka, crème glacée tonka, sablé chocolat

En partenariat avec la cave langonnaise « **Chai Gordo** », nous vous proposons une sélection de vins sélectionnés par nos soins en accord avec ce menu, en complément de notre livre de cave.

Blanc d'Ogier 2021, Rhône	45.00€ (75cl)
Chiroulet blanc « Miocène », Côtes de Gascogne 2020	44.00€(75cl)
Pic St-Loup rouge Clavel « Bonne Bioche » 2020	49.00€(75cl)
Collioure rouge « Côté Mer » 2021	49.00€(75cl)

## **L'ACCORD METS ET VINS**

### **Deux verres de vin – 20€**

Une invitation au cœur de nos vignobles

## **LES FROMAGES (Place aux fromages, fromager rue Maubec Langon)**

### **La sélection de fromages affinés – 16€**

# FETE DES MERES DIMANCHE 4JUN 2023

**En 4 temps – 110€**

## **Mises en bouche**

### **Asperges vertes**

Foie gras poêlé, Ossau Iraty, jus de viande au vinaigre et rhubarbe

### **Maigre de ligne**

Blettes, coquillages, basilic et sauce ivoire

### **Veau de l'Aveyron doré au sautoir**

Pomme de terre, ragoût de légumes, jus aux morilles

### **Le chocolat**

Fraises et poivre de Timut

### **Mignardises**