



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 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 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, 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 INSPIRATION - « Odes et Ballades » (uniquement au dîner)

En 4 temps – 120€ (une entrée, poisson et viande, un dessert)

Pour débiter votre repas...

Tartare de thon rouge
Caviar d'Aquitaine, câpres frites, sauce Vitello

OU

Fleur de courgette farcie
Lard de colonnata, vinaigrette au jus réduit et estragon

Pour suivre...

Pêche du jour
Réduction de tomate cœur de bœuf, tartare de tomates anciennes et basilic,
soupe de poissons de roche

ET

Pigeon de Monsieur Duleau rôti sur le coffre
Caviar d'aubergine, poivrons doux et jus parfumé à la mélisse

Pour terminer en douceur...

Soufflé léger au Grand Marnier
Sorbet à l'orange sanguine

OU

La cerise au vin
Confit de cerise fraîche, gel vin chaud, sorbet cerise

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)

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

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
Champignon, noisettes, estragon et sauce bisque

Fleur de courgette farcie
Lard de colonnata, vinaigrette au jus réduit et estragon

Pour suivre...

Rouget
Réduction de tomate cœur de bœuf, tartare de tomate green zebra et basilic,
soupe de poissons de roche

Veau doré au sautoir tout simplement
Girolles de la région, haricots beurre et verts, jus corsé et confit d'ail

Pour terminer en douceur...

Soufflé léger au Grand Marnier
Sorbet à l'orange sanguine

La cerise au vin
Confit de cerise fraîche, gel vin chaud, sorbet cerise

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€

Entrée et plat, ou plat et dessert – 38€

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

Pour débiter votre repas...

Veau de l'Aveyron
Servi froid, copeaux d'Ossau Iraty, sauce Vitello Tonnato

Gaspacho Andalou
Poulpe et tomates de couleur

Pour suivre...

Magret de canard
Aubergine au miso, poivron et jus réduit

Pêche du jour
Légumes de saison acidulés au vinaigre de framboise, jus de légumes

Pour terminer en douceur...

Chocolat croustillant, praliné et glace au fromage blanc

Pavlova aux fruits de saison

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 Pioche » 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€