



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

"La bonne cuisine ne demande pas à s'aventurer au loin, mais simplement à baisser le regard et ramasser ce qui est à nos pieds"

Claude Darroze

## NOS COCKTAILS

Champagne Brut Sélection du sommelier	20,00 €
Champagne Rosé Sélection du sommelier	22,00 €
Vin liquoreux, Sélection du sommelier	12,00 €
Kir Royal	19,00 €
Américano : Campari, Martini rouge	14,00 €
Gin Smash : Gin – cordial d'agrumes – extrait de basilic	14,00 €
South beach : Rhum - orange - cordial fruit de la passion vanillé – gingembre	14,00 €
Cosmopolitain: Vodka, orange, cranberry, citron vert	14,00 €
Espresso martini: Vodka - liqueur de café - cold brew – sucre	14,00 €
Sex on the beach : Vodka - ananas - cordial de pêche - liqueur de fruits rouges vanillée Cranberry	14,00 €

## VINS AU VERRE 12 cl

### Vins Rosé

Rosé de la région	9,00 €
-------------------	--------

### Vins Blancs

Château Haut-Peyroux (Graves Blanc) 2016	9,00 €
Château Respide cuvée Callipyge (graves blanc) 2020	12,00 €

### Vins rouges

Château Latour-Martillac (Pessac-Léognan) 2014	16,00 €
Château Cru Godard (Côtes de francs) 2019	12,00 €
Château Cissac (Haut-Médoc) 2015	13,00 €

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

*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.*

### Vins Blancs, 75 cl

Blanc d'Ogier 2021, Rhône	45,00€
Chiroulet blanc « Miocène », Côte de Gascogne 2020	44,00€

### Vins rouges, 75cl

Pic St-Loup rouge Clavel « Bonne Pioche » 2020	49,00€
Collioure rouge « Côté Mer » 2021	49,00€



### **MENU INSPIRATION (Service du dîner uniquement)**

*Six étapes soigneusement sélectionnées pour vous, reflétant l'essence et le caractère unique de notre Maison. Le chef vous propose une immersion dans l'univers de notre cuisine, à travers des plats emblématiques de notre carte. Laissez-vous guider par sa vision et son savoir-faire.*

**En 6 temps - 145€**

**Menu avec l'accord mets et vins - 240€**

Une coupe de champagne, quatre verres de vin

### **LES FROMAGES**

La sélection de fromages affinés - **16€**

*Afin de vous offrir une expérience gastronomique complète, nous vous invitons à savourer notre menu en 6 services **jusqu'à 21h** pour le dîner, garantissant ainsi un service de qualité tout au long de nos heures d'ouverture, et ce, pour l'ensemble de la table.*

## MENU HERITAGE

*Ce menu à choix, 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*

*Afin d'assurer une harmonie de service, nous vous invitons à choisir le même nombre de temps pour l'ensemble de la table.*

### Pour débiter votre repas...

Tartare de noix de coquille St-Jacques au vinaigre d'estragon, jus de céleri à l'huile de noix et pomme Granny Smith, algues et œufs de truite

Foie gras de canard mi-cuit, cuit au naturel, artichaut, gel de Sauternes, pollen, tagette

### Ensuite...

Pêche du jour cuite au beurre fumé, poireau, pleurote, noisette et sauce beurre blanc au caviar

### Pour suivre...

Volaille jaune en deux cuissons : les filets farcis aux cèpes et foie gras, cuisses croustillantes, embeurrée de choux à la châtaigne, sauce Albuféra

### Pour terminer en douceur...

Soufflé léger au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine

Pamplemousse brûlé, baie de genièvre, sorbet bergamote, vinaigrette gin et huile de romarin

## LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés - **16€**

### en 4 temps

**Entrée, Poisson, Viande, Dessert – 120 €**

**Menu avec l'accord mets et vins – 200 €**

Une coupe de champagne, trois verres de vin

### en 3 temps

**Entrée, Plat, Dessert - 90€**

**Menu avec l'accord mets et vins – 155€**

Une coupe de champagne, deux verres de vin

## **MENU DEJEUNER – Retour du marché**

*Exclusivement pour le déjeuner uniquement. notre menu bistrannique se façonne au gré des arrivages de nos marchés.*

### **Pour débuter votre repas...**

Velouté Dubarry

Œuf parfait, râpé de chou-fleur, huile cacahuète

Maquereau brûlé et mariné à la crème de cassis

Radis de couleur, condiment épine-vinette

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

Joue de bœuf cuite lentement

Légumes de saison

Pêche du jour

Endives braisées à l'orange, pulpe d'oignon, sauce maltaise

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

Tarte Tatin, sauce caramel, crème onctueuse

Roulé mandarine, ganache montée à la fève de Tonka

## **LES FROMAGES**

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

**Entrée - Plat - Dessert - 45 €**

**Entrée - Plat, ou, Plat - Dessert - 38 €**

**L'accord mets et vins - 20 €**

Deux verres de vin