



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 liqueux, 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 Lusseau (Graves Blanc) 2021	11,00€
Pouilly Fumé Dom.. Des Terres Blanches 2022	13,00 €

### Vins rouges

Château La Garde (Pessac-Léognan) 2015	13,00 €
Château Cru Godard (Côtes de francs) 2019	12,00 €
Château de Landiras « Jeanne de Lestonnac » (Graves) 2018	9,00 €

## 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 2022, Rhône	45,00€
Chiroulet blanc « Miocène », Côte de Gascogne 2020	44,00€

### Vins rouges, 75cl

Pic St-Loup rouge Clavel « Bonne Pioche » 2021	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

Œuf parfait, crémeux de pomme de terre ratte, sauce Périgieux

### 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 champignons sauvages et foie gras, cuisses croustillantes, embeurrée de choux à la châtaigne, sauce Albuféra

### En suggestion (supplément de 15€)

Lièvre à la Royale, tagliatelles de céleri au foin

### 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

## Formule Bistronomique du déjeuner du mercredi au samedi

### Servie également les mercredis et jeudis soirs

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

#### Pour débiter votre repas...

Saumon Gravlax à la baie rose  
Sauce Aigrelette au raifort, betterave de couleur

Royale de potimarron  
Crème légère de châtaigne, échalotte et poitrine fumée

#### Pour suivre...

Veau de l'Aveyron, doré au sautoir, topinambours rôtis,  
Jus au poivre vert

Pêche du jour de la criée  
Ragoût d'haricots tarbais à l'orange et sauge, sauce au vin du Jura

#### Pour terminer en douceur...

Napolitain  
Génoises au café, mousse au chocolat

Vacherin aux pommes,  
Crèmeux shiso, sorbet au cidre

## 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

## **Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre**

**Dimanche 31 Décembre 2023**

**En 6 temps - 179 euros (hors boissons)**

### **Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au vinaigre d'estragon**

Jus de cèleri à l'huile de noix et pomme Granny Smith, caviar d'Aquitaine

### **Royale de moelle de bœuf**

Champignons de saison, émulsion aux herbes

### **Quenelle de turbot**

Fondue de poireaux, sauce champagne

### **Filet de veau de l'Aveyron**

Légumes de saison cuisinés à la truffe, sauce Périgueux

### **Tartelette légère de Saint Maure de Touraine**

Noix, poire croquante

### **La noisette**

Financier citron vert, gianduja, ganache noisette, sauce praliné

# Déjeuner du premier jour de l'an

Lundi 1<sup>er</sup> Janvier 2024

En 4 temps - 135 euros (hors boissons)

## **Tartare de noix de coquille Saint-Jacques au vinaigre d'estragon**

Jus de cèleri à l'huile de noix et pomme Granny Smith, caviar d'Aquitaine

## **Quenelle de turbot**

Fondue de poireaux, sauce champigne

## **Filet de veau de l'Aveyron**

Légumes de saison cuisinés à la truffe, sauce Périgueux

## **La noisette**

Financier citron vert, gianduja, ganache noisette, sauce praliné