



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 Lusseau (Graves Blanc) 2021	13,00€
Coteaux Giennois Dom. Des Terres Blanches 2022	9,00 €

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 €**

Tartelette légère de Sainte-Maure de Touraine, fruits de saison – **12€**

*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...

Gambas en cuisson lente
Butternut et avocat, vinaigrette au jus des têtes

Toast de paleron de bœuf aux câpres
Salade d'herbes, sauce bordelaise

Ensuite...

Lotte pochée au laurier, tombée d'épinards, couteaux, poutargue,
jus réduit d'arêtes

Pour suivre...

Ris de veau cuit Meunière, salsifis glacés, condiment d'échalote,
sarrazin croustillant, jus réduit

Pour terminer en douceur...

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

Thé Earl-Grey
Biscuit madeleine, crème glacée Earl Grey, gel de miel, bergamote

LES FROMAGES

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

Tartelette légère de Sainte-Maure de Touraine, fruits de saison - **12€**

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 soir

Notre menu bistronomique se façonne au gré des arrivages de nos marchés.

Pour débuter votre repas...

Œuf parfait
Siphon de panais, noisette et huile d'olive

Soupe de pomme de terre au curry
Moules de bouchot en marinière, huile de ciboulette

Pour suivre...

Suprême de pintade
Chou rouge cuit au vin rouge, éclats de pistache, jus réduit

Quenelle de poissons
Fondue de poireaux, émulsion citronnée

Pour terminer en douceur...

Succès
Biscuit succès, mousse à la noix, crème anglaise et glace aux noix

Amandes
Biscuit à l'Amaretto, crumble, crème diplomate et glace aux amandes

LES FROMAGES

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

Tartelette légère de Sainte-Maure de Touraine, fruits de saison – **12€**

Entrée - Plat - Dessert – 45 €

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

L'accord mets et vins – 20 €

Deux verres de vin