



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 et APERITIFS

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 €
Le Spritz by Darroze	14,00€
Garden Smash : Gin - cordial d'agrumes - basilic - élixir végétal Chartreuse	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

Pinot gris grand cru Rangen Wolfberger 2001	19,00€
Domaine de la Tour Boisée Coteaux du Peyrac 2020	8,00€
Château de Fontenille (entre-deux-mers) 2022	9,00 €

Vins rouges

Château Belgrave (Haut-Médoc) 2016 servi en Magnum	13,00 €
Vin de France Usséglio Les Amandiers 2021	9,00 €
Château Chantegrive (Graves) 2019	11,00 €
Château des Eyrins (Margaux) 2010	23,00€

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

Chiroulet blanc « Miocène », Côte de Gascogne 2020	44.00€
--	--------

Vins rouges, 75cl

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...

Gnocchi de pommes de terre,
Coulis d'aillets, chips d'ail, voile de jambon Bellota

Asperges blanches
Anguille fumée, verjus, amandes torréfiées râpées

Ensuite...

Truite de Banka,
Blinis au beurre maître d'hôtel, radis, sabayon aux graines de moutarde

Pour suivre...

Agneau de lait de Pyrénées, petits pois et menthe, oignons,
Jus réduit

Pour terminer en douceur...

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

Fraise Gariguette
Sorbet ortie, ganache chocolat blanc, guimauve citron

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 soir

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

Pour débuter votre repas...

Boudin noir fait maison croustillant
Salade d'herbes, vinaigrette au jus de viande

Poireaux et algues Nori en vinaigrette
Mimosa d'œuf, racine crouillante

Pour suivre...

Filet de canette rôti
Patate douce, raisin sec, cannelle et jus

Pêche du jour
Coulis vert, pomme de terre ratte, huile d'ail

Pour terminer en douceur...

Flan pâtissier au Bas Armagnac Darroze
Crème glacée yaourt

Ganache cacahuète
Sablé breton, caramel et glace cacahuète

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