



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 €
Sex on the beach : Vodka - ananas - cordial de pêche - liqueur de fruits rouges vanillée Cranberry	14,00 €

## VINS AU VERRE 12 cl

Château des Rochers Bordeaux blanc 2019	9,00 €
Pouilly-Fumé « Présage » Domaine des Terres Blanches	13,00€
Domaine de la Tour Boisée Blanc Coteaux du Peyrac 2020	10,00€
Château Reynon (Cadillac Côtes de Bordeaux) 2019	9,00 €
Château Massamier Expression de carignan Languedoc 2021	12,00 €
Relais de La Dominique St Emilion Grand Cru 2018	15,00 €

## 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 – **18 €**

*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...

Cochon mûré du Limousin, asperges vertes, champignons au poivre de Timut et vin rouge, jus réduit

### Pour terminer en douceur...

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

Fraise  
Sorbet ortie, ganache chocolat blanc, guimauve citron

## LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés - **18 €**

### 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 pour les résidents de l'hôtel uniquement

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

#### Pour débiter votre repas...

Céleri et magret fumé  
Noisettes, raifort et huile de persil

Œuf parfait  
Crèmeux de petits pois et haddock

#### Pour suivre...

Echine de cochon  
Echalotes, champignons, jus de cochon fumé

Pêche du jour  
Asperges blanches, poutargue, sauce ivoire

#### Pour terminer en douceur...

Brownie,  
Crèmeux à la fève de Tonka, ganache Dulcey, crème anglaise

Rhubarbe,  
Biscuit madeleine au sureau, crèmeux à l'amande

## LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés - **18 €**

**Entrée - Plat - Dessert – 45 €**

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

**L'accord mets et vins – 20 €**

Deux verres de vin

**Menu de la Fête des Mères**  
**Dimanche 26 Mai 2024**  
**4 étapes | 120 euros**

**Mises en bouche**

**Langoustine snackée**

*Céleri, tartare d'algues, gel de Sauternes, consommé infusé au Macaron*

**Maigre de ligne**

*Petits pois et fèves, couteaux en persillade, sauce Ivoire, huile de persil*

**Cochon mûré du Limousin**

*Asperges vertes, champignons au poivre de Timut et vin rouge, jus réduit*

**Fraises et hibiscus**

*Biscuit cuillère, crémeux basilic*

**Mignardises**