



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...

Cécina de Léon et œuf parfait,
Pommes de terre, coulis de cresson, huîtres et caviar d'Aquitaine

Langoustines snackées,
Raviole végétale aux algues, consommé au Maceron

Ensuite...

Rouget grillé,
fèves glacées, langues de coques, condiment cassis, chapelure
croustillante, jus d'arêtes au vin rouge

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

Pain de Gênes,
Sorbet sapinette et framboise, huile de livèche,
streusel croustillant

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...

Courgette,
Cannelloni au fromage frais et gaspacho à la menthe

Maquereau cuit à la flamme,
Concombre et avocat

Pour suivre...

Filet de bœuf,
Laqué aux cacahuètes, brocoli

Pêche du jour,
Haricots au parfum d'ail, sauce hollandaise aux graines de moutarde

Pour terminer en douceur...

Financier,
Mousse légère à l'hibiscus, crème glacée à la fraise

Grué de cacao,
Crumble au chocolat noir, crème glacée et framboises fraîches

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