



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 CLASSIQUES

Champagne Brut, <i>Sélection du sommelier</i>	20,00 €
Champagne Rosé, <i>Sélection du sommelier</i>	22,00 €
Vin liquoreux, <i>Sélection du sommelier</i>	12,00 €
Kir Royal	19,00 €

NOS COCKATILS

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 €
Notre cocktail sans alcool	9,00€

VINS AU VERRE

12 cl

Château Camus Graves blanc 2023	9,00€
Coteaux du Giennois blanc Domaine des Terres Blanches	11,00€
Provence Domaine Grand Boisé cuvée auro	12,00€
Graves rouge Château Léhoull 2020	11,00 €
Château Massamier Expression de carignan Languedoc 2021	12,00 €
Château Lacoste-Borie Pauillac 2016	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 débuter 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...

Maigre de ligne,
Fleur de courgette, citron confit et pignon de pin, jus de carotte réduit, huile de verveine

Pour suivre...

Filet de bœuf
Carotte cuite au foin, olive Picholine, ail noir, et jus réduit à la carotte

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 mardi au samedi

Servie également les mardis, 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...

Poivron confit

Œuf dur concassé, poudre de jambon, poudre d'herbes

Poulpe poché

Siphon de maïs, gel cassis et maïs grillé

Pour suivre...

Poitrine de veau confite

Aubergine rôtie, condiment de noix, sauce barbecue

Pêche du jour,

Fenouil braisé à l'orange, sauce vierge

Pour terminer en douceur...

Siphon basilic et Limoncello

Crème calamansi, meringue, sorbet basilic

Abricot rôti au miel

Streusel, glace miel et huile de romarin

LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés - **18 €** (5,00€ de supplément en substitut du dessert)

Entrée - Plat - Dessert – 45 €

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

L'accord mets et vins – 20 €

Deux verres de vin