

RESTAURANT

# LA TABLE

*de la maison*

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

**À partir du 4 septembre, notre restaurant gastronomique fait une pause pour laisser place à La Table de la Maison, notre nouveau bistrot au sein de La Maison Claude Darroze. Nous vous offrirons une cuisine bistrot de qualité, accessible et conviviale. Nous sommes impatients de vous accueillir à La Table de la Maison et de vous faire découvrir ce nouveau chapitre.**

Nous vous invitons à vivre une expérience culinaire qui reflète notre héritage familial tout en embrassant la modernité.

Chaque jour, je m'efforce de partager avec vous ma passion et mes émotions, en restant fidèle aux valeurs que mes parents m'ont transmises : l'amour de l'authenticité et du partage.

Mon objectif est de sublimer les saveurs de chaque saison en plaçant les produits locaux et de qualité au cœur de nos assiettes.

En réinventant notre cuisine avec simplicité et générosité, je continue, avec Annelie, à écrire l'histoire de la Maison Claude Darroze, pour offrir une expérience aussi chaleureuse qu'inoubliable.

Jean-Charles & 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 – 1941-2021

## APERITIFS ET COCKTAILS

Champagne Brut Sélection du sommelier	16,00 €
Vin de Sauternes, Sélection du sommelier	12,00 €
Kir Royal	18,00 €
Bière artisanale locale	7,00 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé	6,00 €
Le Spritz by Darroze (St Germain, Prosecco, Perrier)	10,00 €
Roméo E Giuletta : Amaretto, Campari, Prosecco, jus de citron vert	12,00 €
Sex on the beach: Vodka, ananas, pêche, fruits rouges vanillés, cranberry	12,00 €
Cosmopolitan : Vodka, orange, cranberry, citron vert	12,00 €
South Beach: Rhum, orange, passion vanillé, gingembre	12,00 €
Le Matcha Pyla : Vodka Pyla, sirop de thé matcha, citron vert, limonade	12,00 €
Le Podengascon : Lillet rosé, Pousse Rapière, Gin, citron, tonic	12,00 €
Suz'Co Peach : Cognac sélection Darroze, pêche, Suze, Prosécco, tonic	12.00€

## JUS DE FRUITS ET EAUX MINERALES

Les eaux d'Abatilles 75cl	6,00 €
San Pellegrino, Evian 1 litre	5,50 €
Jus de fruit de la Maison Patrick Font	6,00 €
Divers soda (Coca-cola, Orangina, Ice Tea)	4,50 €
Café et boissons chaudes	3,00 €

FORMULE

# RETOUR DU MARCHÉ

LE MIDI UNIQUEMENT

*Exclusivement pour le déjeuner. notre menu se façonne au gré des arrivages de nos marchés.*

*Du mercredi 18 au Samedi 28 Septembre.*

## Entrée/Starter

**Caviar d'aubergine, feta, grenade et huile de sésame**

*Eggplant caviar, feta, pomegranate, and sesame oil*

## Plat/Main Course

**Poisson du jour, Radis glacés, sauce Ivoire**

*Fish of the day, glazed radishes, Ivoire sauce*

## Dessert

**Crème citron, Biscuit streusel et meringue**

*Lemon cream, streusel biscuit, and meringue.*

**Entrée/Plat – 30 €**

**Plat/Dessert – 28 €**

**Entrée/Plat/Dessert – 36 €**

---

# LA CARTE

---

*Cette carte, inspirée de notre héritage familial, rend hommage aux recettes emblématiques de la Maison Claude Darroze et de la Famille Darroze. Nous proposons une cuisine de saison, fidèle à notre tradition, authentique et respectueuse du produit, privilégiant les approvisionnements locaux.*

## POUR DÉBUTER VOTRE REPAS...

**Terrine de Campagne, cœur de laitue à l'huile de noix, figue et pickles de légumes - 18€**  
*Country terrine, heart of lettuce with walnut oil, fig, and pickled vegetables*

**Carpaccio de Thon rouge, croûtons tièdes à la tomate et Ossau-Iraty\* - 24€**  
*Red tuna carpaccio, warm tomato croutons, and Ossau-Iraty cheese*

**Gaspacho de tomates anciennes et poulpe poché, huile de basilic - 22€**  
*Heirloom tomato gazpacho with poached octopus, basil oil*

## POUR SUIVRE...

**Cabillaud, ragoût de coco de Paimpol, agrumes, ciboulette et chorizo, sauce ivoire - 32€**  
*Cod, Paimpol coco bean stew, citrus, chives, and chorizo, Ivoire sauce*

**Demi-Pigeon, rôti tout simplement, cocotte de légumes de saison, jus réduit - 38€**  
*Half pigeon, simply roasted, seasonal vegetable casserole, reduced jus*

**Côte de cochon Abotia à la sarriette, pomme de terre grenaille et pleurotes en persillade, pousse de frisée, jus rôti fumé - 29€**  
*Pork chop from the Abotia farm with savory, baby potatoes and oyster mushrooms in parsley, frisée shoots, smoked roasted jus*

## QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF...

**Côte de bœuf pour deux (env.1,2kg), pomme de terre Grenailles, salade frisée, sauce Béarnaise - 115€**  
*Rib of beef for two (approx. 1.2kg), baby potatoes, frisée salad, Béarnaise sauce*

**Homard Bleu Rôti (en.500gr), Coulis de crustacé infusé à l'Estragon façon Claude Darroze\* - 59€**  
*Roasted Blue Lobster (approx. 500g), shellfish coulis infused with tarragon, Claude Darroze style.*

*Chaque assiette est accompagnée d'une garniture généreuse et variée, composée de légumes frais et de saison*

*\* Incontournable de la Maison Claude Darroze*

Nos viandes sont d'origine France ou U.E  
Prix nets – Taxes et service compris

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier,  
sorbet à l'orange sanguine\* - 14€

*The iconic light Grand Marnier soufflé, blood orange sorbet*

Finger Cacahuète et caramel, crème glacée au yaourt - 13€

*Peanut and caramel finger, yogurt ice cream*

Choux au fruits rouges, crème Diplomate - 12€

*Red fruit choux pastry, Diplomat cream*

L'assiette de 3 fromages affinés -14€

MENU

**BOUT  
DE CHOU**

JUSQU'À 12 ANS

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans : des portions adaptées des plats à la carte, pour manger comme les grands. Un jouet ou un jeu offert pour un moment spécial !*

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 20 €**

**Entrée/Plat/Dessert – 25 €**