

---

RESTAURANT

---

# LA TABLE

*de la maison*

---

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

---

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 : Mascaret	7,00 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé	6,00 €
Le Spritz by Darroze : St Germain, Prosecco, Perrier	10,00 €
Gin Smash : Gin, agrume, basilic, gingembre	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 €
Star Martini : Vodka Pyla, vanille, citron vert, passion	12,00 €

## JUS DE FRUITS ET EAUX MINERALES

Les eaux d'Abatilles 75cl	6,00 €
San Pellegrino, Evian 1 litre	5,50 €
Jus de fruits de la Maison Patrick Font	6,00 €
Divers sodas : Coca-cola, Orangina...	4,50 €
Café et boissons chaudes	3,00 €

## LES VINS – La sélection de notre sommelier

Découvrez notre sélection de vins au verre, soigneusement choisie par notre sommelier.  
Pour explorer notre carte des vins complète, **demandez notre Livre de Cave** à un membre de l'équipe, qui se fera un plaisir de vous conseiller.

	<u>12 cl</u>	<u>75cl</u>
<b>VIN ROSÉ</b>		
Sélection du sommelier	7,00 €	30,00 €
<b>VINS BLANCS</b>		
<b>Le Bordelais</b>		
Château Fontenille 2022 ( Entre deux mers )		35,00 €
Château Fayard 2020 ( St-Macaire )	9.00 €	44.00 €
Château Lusseau 2023 ( Graves )	8,00 €	42,00 €
Clos Floridène 2022 ( Graves )		60,00 €
Château Pont de Brion 2023 ( Graves )		35,00 €
Château Doisy-Daëne 2022( Bordeaux )		55,00 €
Château Brondelle 2023 ( Graves )		42,00 €
Château Simon 2024 ( Graves )	7.00 €	37.00 €
<b>La Bourgogne</b>		
Domaine La Garenne 2023 ( Macon-Aze )		50.00 €
Billaud Simon 2023 ( Chablis )		70.00 €
<b>La Loire</b>		
Domaine des Terres Blanches 2023 ( Puilly Fumé )		72.00 €
Sauvignon Domaine Bonnigal Bodet 2023 (Touraine)		36.00 €
Domaine de la Perruche 2023 ( Saumur )		38.00 €
« Alchimie » Domaine des Terres Blanches 2023 (Coteaux Giennois )	8.00 €	42.00 €
<b>La Vallée du Rhône</b>		
Domaine Montine 2024 ( Viognier )	8.00 €	40.00 €
Domaine Betton 2023 ( Crozes Hermitage )		51.00 €
<b>La Provence</b>		
Fuiguiere Famille Combard 2024 (Côtes de Provence )		49.00 €

12 cl

75cl

## VINS ROUGES

### Le Bordelais

Château Reynon 2020 ( Premières Côtes de Cadillac )	8,00 €	42,00 €
Enigmatiq 2020 ( Bordeaux )		42,00 €
Château Roquetaillade Lagrange 2016 ( Graves )	7,00 €	35,00 €
Château Pont de Brion 2020 ( Graves )	7,00 €	39,00 €
Château Brondelle 2020 ( Graves )	8.00 €	40.00 €
Château Gayon 2019 ( Graves )	6.00 €	27.00 €
Château Simon « L'Empreinte » 2020 ( Graves )	8.00 €	41.00 €
Château de Respide « Cuvée Callipyge » 2021 ( Graves )		44.00 €

### La Bourgogne

Le Renard Domaine Devillard 2023 ( Givry )		73.00 €
René Bouvier 2020 ( Marsannay )		110.00 €
Domaine des Tilleuls « clos Village » Philippe Livera 2014 ( Gevrey Chambertin )		129.00 €
De Villard 2023 ( Bourgogne )		57.00 €
Domaine René Bouvier 2020 ( Fixin )		119.00 €

### La Loire

Domaine de la Perruche 2021 ( Saumur Chamigny )		38.00 €
Domaine Usséglio 2021 ( Touraine )		37.00 €

### La Vallée du Rhône

Domaine de La Tour Boisée 2016 ( Minervois )	8.00 €	40.00 €
Domaine Montine 2022 ( Saint Joseph )		83.00 €
Domaine Betton 2022 ( Crozes Hermitage )		51.00 €
Usséglio 2021 ( Château-Neuf-Du-Pape )		88.00 €
Domaine de Fondrèche 2020 ( Ventoux )		39.00 €

### La Provence

Fuiguiere Famille Combard 2024 ( Côtes de Provence )		49.00 €
------------------------------------------------------	--	---------

FORMULE

# RETOUR DU MARCHÉ

LE MIDI UNIQUEMENT

*Exclusivement pour le déjeuner. notre menu se façonne au gré des arrivages de nos marchés (hors jours de fête et fériés)  
Du Mercredi 14 Mai au Samedi 17 Mai.*

**Entrées – 12 €**

Raviole de volaille aux herbes, asperges, crème de Parmesan  
Ou

Gambas pochées, macédoine de légumes, vinaigrette à la mangue

**Plats – 21 €**

Faux-Filet de bœuf laqué aux cacahuètes, aubergines au miso  
Ou

Pêche du jour, romanesco rôti, sauce Ivoire aux œufs de truite

**Desserts – 8 €**

Brioche perdue, caramel aux agrumes, crème anglaise chocolatée  
Ou

Muesli, crème glacée au yahourt, kiwi

**Entrée/Plat – 30 €**

**Plat/Dessert – 28 €**

**Entrée/Plat/Dessert – 36 €**

Les plats de ce menu peuvent être commandés individuellement à la carte. Vous avez le choix entre composer votre repas librement ou profiter de notre formule déjeuner à tarif avantageux.

---

## 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...

Saucisson aux pistaches en brioche, jus de viande aux morilles, jeunes pousses - 19€

Cuisses de grenouilles en persillade, coulis d'ailllets - 18€

Asperges cuites à l'anglaise, œuf de caille poché, jambon Serrano, sauce Chantilly - 19€

### POUR SUIVRE...

Pêche du jour - selon arrivage - à découvrir parmi nos suggestions du moment

Poitrine de cochon Abotia, laquage cacahuètes- 39€

Le canard à l'orange\* - 29€

Longe de veau rôtie, jus réduit au Noilly Prat - 49€

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

### SUGGESTIONS...

En plus de la carte, nous avons souvent quelques suggestions du moment. N'hésitez pas à nous les demander, nous serons ravis de vous les présenter !

**Les plats de la formule déjeuner sont également disponibles à la carte, uniquement le midi.**

*\* Incontournable de la Maison Claude Darroze*

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier,  
sorbet à l'orange sanguine\* - 14€  
*( A commander de préférence en début de repas)*

La traditionnelle Profiterole - 13€  
Sauce chocolat noir

Fraises à la verveine sur sablé croustillant,  
Granité à la liqueur de verveine du Puy - 13€

L'assiette de fromages affinés - 14€

MENU

**BOUT  
DE CHOU**

JUSQU'À 12 ANS

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans : des portions adaptées du menu ou des plats à la carte ( hors suggestions) , pour manger comme les grands !*

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

**Entrée/Plat/Dessert – 25 €**