
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 | 10,00 € |
| Kir Royal | 18,00 € |
| Bière artisanale locale : Mascaret | 7,00 € |
| Lillet Rouge, Blanc ou Rosé | 6,00 € |
| Le Spritz by Darroze : Liqueur de sureau Benoît Serres (La Réole), Prosecco, Perrier | 10,00 € |
| 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 | 6,00 € |
| San Pellegrino, Evian | 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> |
|---|--------------|-------------|
| VIN ROSÉ | | |
| Sélection du sommelier | 7,00 € | 30,00 € |
| VINS BLANCS | | |
| Le Bordelais | | |
| 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) | | 37,00 € |
| Château Léhoull 2023 (Graves) | 7.00 € | 33.00 € |
| La Bourgogne | | |
| Domaine La Garenne 2023 (Macon-Aze) | | 50.00 € |
| Billaud Simon 2023 (Chablis) | | 70.00 € |
| La Loire | | |
| Domaine des Terres Blanches 2023 (Pully 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 € |
| La Vallée du Rhône | | |
| Domaine Montine 2024 (Viognier) | | 40.00 € |
| Domaine Betton 2023 (Crozes Hermitage) | | 51.00 € |
| La Provence | | |
| Fuigièrre Famille Combard 2024 (Côtes de Provence) | 10.00 € | 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 Montine 2022 (Saint Joseph) | | 83.00 € |
| Domaine Betton 2022 (Crozes Hermitage) | | 51.00 € |
| Usséglio 2021 (Château-Neuf-Du-Pape) | | 88.00 € |

La Provence

| | | |
|--|---------|---------|
| Fuiguiere Famille Combard 2024 (Côtes de Provence) | 10.00 € | 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 11 Juin au Samedi 14 Juin.*

Entrées – 12 €

Champignons à la crème, brisures d'oeufs durs, chorizo
Ou

Salade de fenouil croquant et concombre, anchoïade,
Pignons de pin

Plats – 21 €

Filet de canette au sautoir, variation de maïs: crémeux et rôti, jus réduit
Ou

Pêche du jour,
Légumes du moment glacés, sauce aïoli

Desserts – 8 €

Carpaccio d'ananas au citron vert et gingembre, sorbet menthe
Copeaux de noix de coco

Ou
Tiramisu

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€

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 €