
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 que 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

APÉRITIFS 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 MINÉRALES

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 €

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 17 Septembre au samedi 20 Septembre.*

Entrées - 12 €

Tartare de boeuf au couteau, champignons bruns, condiment persil
Ou
Buisson de moules aux herbes façon Claude Darroze

Plats - 21 €

Emietté de porc aux épices, patate douce, mesclun et jus réduit
Ou
Pêche du jour,
Broccoli, sauce grenobloise et amandes torréfiées

Desserts - 8 €

Figues de Solliès rôties au miel et thym citron, sablé breton, sorbet fromage blanc,
coulis de figue au Porto
Ou
Biscuit moelleux, mousse légère chocolat noir façon forêt noire

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 un tarif avantageux.

LA CARTE

Notre cuisine s'inspire de l'héritage familial de la Maison Claude Darroze. Elle rend hommage aux recettes emblématiques de la famille, en privilégiant les produits de saison, locaux et soigneusement travaillés dans le respect des traditions et du goût.

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS...

Longe de veau de l'Aveyron façon Vittello Tonnato - 19€

Ceviche de maigre, sauce Leche Tigre, concombre, copeaux de radis, huile de coriandre
- 21€

Artichaut poivrade en Barigoule, poitrine de cochon Abotia confite et jus réduit - 19€

POUR SUIVRE...

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

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

Basse côte grillée, glace de viande, herbes fraîches et sésame kimchi - 31 €

La volaille jaune des Landes, sauce Basquaise - 29 €

SUGGESTIONS...

En complément de notre carte, nous vous proposons chaque jour une sélection de plats de saison, inspirés des arrivages et des envies du Chef..

DESSERTS 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, sauce chocolat noir - 13 €

*Pêches rôties au safran, crème glacée au yaourt * - 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 €

**Pour des raisons de faisabilité en cuisine, certains plats à la carte ou en suggestion ne peuvent être proposés en version réduite.*

Nous restons à votre écoute pour trouver ensemble l'option la plus adaptée.

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>75 cl</u>
VIN ROSÉ		
Sélection du sommelier	7.00 €	30.00 €
VINS BLANCS		
<i>Le Bordelais</i>		
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)	8.00 €	42.00 €
Château Simon 2024 (Graves)		37.00 €
Château Léhoull 2024 (Graves)		37.00 €
Château Camus 2024 (Graves)	8.00 €	46.00 €
<i>La Bourgogne</i>		
Domaine La Garenne 2023 (Macon-Aze)		50.00 €
Billaud Simon 2023 (Chablis)		70.00 €
<i>La Loire</i>		
Domaine des Terres Blanches 2023 (Pouilly 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 €
<i>La Vallée du Rhône</i>		
Domaine Montine 2024 (Viognier)		40.00 €
Domaine Betton 2023 (Crozes Hermitage)		51.00 €
<i>La Provence</i>		
Fuiguiere Famille Combard 2024 (Côtes de Provence)	10.00 €	49.00 €

12 cl

75 cl

VINS ROUGES

Le Bordelais

Château Reynon 2021 (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)		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 €
Château d'Alix 2021 (Pessac Léognan)	11.00 €	54.00 €
Domaine Le Trébuchet cuvée Porcelaine 2021 (AOC Bordeaux)	10.00 €	52.00 €

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 2023 (Saumur Champigny)		38.00 €
Domaine Bonnigal Bodet 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 €
Domaine de Fondrèche 2020 (Ventoux)		39.00 €
Les Amandiers Stéphane Usseglio (Vin de France)		36.00 €

La Provence

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

Le Languedoc

Château Massamier La Mignarde 2021 (Carignan)		52.00 €
---	--	---------