

---

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 € |
| <b>Sex on the Beach</b> : Vodka, ananas, pêche, fruits rouges vanillés, cranberry | 12,00 € |
| <b>Cosmopolitan</b> : Vodka, orange, cranberry, citron vert                       | 12,00 € |
| <b>South Beach</b> : Rhum, orange, passion vanillé, gingembre                     | 12,00 € |
| <b>Star Martini</b> : 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

*Notre menu se façonne au gré des arrivages de nos marchés  
(hors jours de fête et fériés)*  
**Du mercredi 15 Octobre au vendredi 17 Octobre pour le déjeuner et dîner  
Déjeuner du samedi 18 Octobre**

**Entrées - 12 €**

Cœurs de canard snackés, endives, noix et Bleu d'Auvergne  
Ou  
Velouté Dubarry au curry, taboulé de chou fleur et gambas snackées

**Plats - 21 €**

Filet mignon de porc au sautoir lentilles vertes et jus réduit  
Ou  
Pêche du jour, choux de Bruxelles confits, émulsion au gingembre

**Desserts - 8 €**

Crumble aux pommes, caramel au beurre salé, crème d'Isigny  
Ou  
Coulant au chocolat, crème anglaise

**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...

Escargots de Bourgogne et pieds de cochon gratinés - 19 €

Maquereau à la flamme, pommes de terre ratte, sauce à la moutarde - 18 €

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 Albuféra - 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)*

*Notre baba arrosé d'un Armagnac 8 ans d'âge - 14 €*

*La traditionnelle Profiteroe, sauce chocolat noir - 13 €*

*Tartelette aux poires pochées, crémeux à la fève de Tonka - 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> |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>VIN ROSÉ</b>                                                    |              |              |
| Sélection du sommelier                                             | 7.00 €       | 30.00 €      |
| <b>VINS BLANCS</b>                                                 |              |              |
| <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 )                                      |              | 46.00 €      |
| Château Fayard 2020 ( Cotes de St Macaire)                         |              | 44.00 €      |
| Château Fontenille 2023 ( Bordeaux )                               | 7.50€        | 35.00 €      |
| <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 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 € |
|--------------------------------------------------|--|---------|

### 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 € |
|-------------------------------------------------|--|---------|