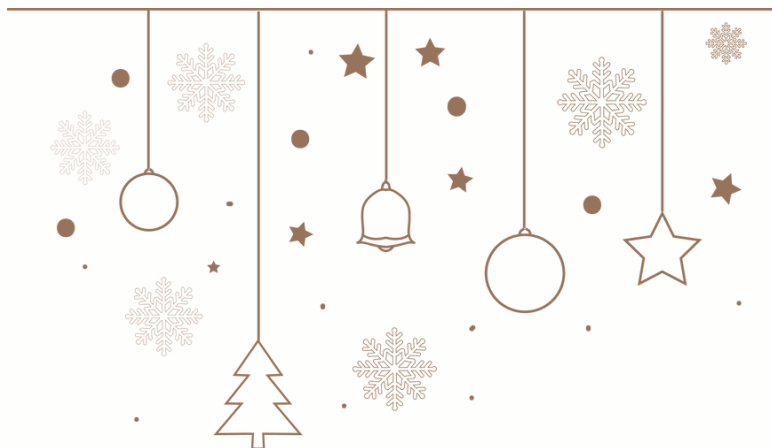




RESTAURANT

# LA TABLE DE LA MAISON

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

*Fêtes de fin d'année*

Menus des fêtes à emporter

EDITION 2025

**DATES DE COMMANDES À EMPORTER**  
jusqu'au Lundi 22 Décembre 2025

**DATES D'ENLÈVEMENT**  
le Mercredi 24 Décembre 2025  
de 12h à 18h



[www.darroze.com](http://www.darroze.com)

# Menu des fêtes à emporter

## A composer

### ENTREES

Pour bien démarrer

#### **Foie gras de canard gascon mi-cuit**

Accompagné d'une confiture d'oignons doux au vin de Graves

**Par 200 gr | 2/3 personnes | | 22,00 €**

**par 500 gr | 5/6 personnes | 55,00 €**

#### **Saumon fumé au bois de hêtre par nos soins**

Tranché, accompagné d'une crème aigrette

**Par 200 gr | 2/3 personnes | | 18,00 €**

#### **Carpaccio de St Jacques et saumon**

Marinade aux herbes fraîches et citron jaune

**Portion individuelle | 20,00 €**

#### **Œuf de poule aux truffes noires\***

Poché, pommes de terre écrasées aux truffes noires,  
crème truffée et jus de volaille

**Portion individuelle | 18,00 €**

### PLATS

Le principal

#### **Chapon de Grignols\***

En ballotine, farce fine aux châtaignes et jambon de pays,  
Sauce suprême aux champignons et Sauternes

**Portion individuelle | 19,00 €**

#### **Le Homard en ravioles\***

Fricassée de champignons, sauce coulis de crustacés

**Portion individuelle | 25,00 €**

#### **Noix de Saint jacques au foie gras\***

Servies dans leur coquille en viennoise,  
fondue de poireaux au foie gras, sauce au fumet des barbillons

**Portion individuelle | 25,00 €**

**\* A remettre en température au four à 150°C pendant 15 à 20 minutes**



## GARNITURES

L'accompagnement idéal

### Ecrasé de Pommes de terre à la truffe noire

Idéal en accompagnement du Chapon de Grignols

**Portion individuelle | 150 gr env. | 12,00 €**

### Fricassée de légumes aux châtaignes

Idéal en accompagnement de tous les plats de la carte

**Portion individuelle | 150 gr env. | 10,00 €**



## NOS GATEAUX DE NOEL

Entre tradition et modernité

### Le Chocolat-Noisettes

Base feuillantine, biscuit Mirliton, chocolat praliné, amandes concassées

**Pour 5/6 personnes | 29,00 €**

### La Clémentine-Amandes

Biscuit mirliton, marmelade clémentine, ganache chocolat blanc Dulcey, crémeux amande

**Pour 5/6 personnes | 29,00 €**

### DATES DE COMMANDES À EMPORTER

**jusqu'au Lundi 22 Décembre 2025**

### DATES D'ENLÈVEMENT

**le Mercredi 24 Décembre 2025**

**de 12h à 18h**

### COMMANDE EN LIGNE

**Rendez vous sur notre site internet**

**[www.darroze.com](http://www.darroze.com)**

### RENSEIGNEMENTS

**05 56 63 00 48**

**[contact@darroze.com](mailto:contact@darroze.com)**



RESTAURANT  
**LA TABLE**  
*de la maison*

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

*Joyeuses fêtes  
de fin d'année*



 **MAISON  
CLAUDE  
DARROZE**  
HÔTEL RESTAURANT