

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 €
Bièvre 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

*Notre menu se façonne au gré des arrivages de nos marchés
(hors jours de fête et fériés)*

*Du mercredi 05 Novembre au vendredi 07 Novembre au déjeuner et au dîner
Pour le déjeuner du samedi 08 Novembre*

Entrées - 12 €

Carpaccio de betteraves, condiment d'aneth et boeuf fumé et snacké

Ou

Velouté de potimarron, moules, comté 18 mois d'affinage et graines de courge

Plats - 21 €

Suprême de volaille, chou rouge cuit au vin, jus réduit au verjus et raisins secs

Ou

Pêche du jour, céleri rave rôti, jus de volaille à la sarriette

Desserts - 8 €

Crèmeux à l'orange, émulsion à la coriandre et crumble

Ou

Brioche perdue

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

Faux filet de boeuf fumé, jus réduit - 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 Profiterole, sauce chocolat noir - 13 €

La poire des Vergers Laroque à St Pierre d'Aurillac façon Belle Hélène - 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.

12 cl 75 cl

VIN ROSÉ

Sélection du sommelier 7.00 € 30.00 €

VINS BLANCS

Le Bordelais

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 Léhoul 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 €

La Bourgogne

Domaine La Garenne 2023 (Macon-Aze)	50.00 €
Billaud Simon 2023 (Chablis)	70.00 €

La Loire

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 €

La Vallée du Rhône

Domaine Montine 2024 (Viognier)	40.00 €
Domaine Betton 2023 (Crozes Hermitage)	51.00 €

La Provence

Fuiguierre Famille Combard 2024 (Côtes de Provence)	10.00 €	49.00 €
--	---------	---------

12 cl

75 cl

VINS ROUGES

Le Bordelais

Château Reynon 2021 (<i>Premières Côtes de Cadillac</i>)	8.00 €	42.00 €
Enigmatiq 2020 (<i>Bordeaux</i>)		42.00 €
Château Roquetaillade Lagrange 2016 (<i>Graves</i>)	7.00 €	35.00 €
Château Pont de Brion 2020 (<i>Graves</i>)	7.00 €	39.00 €
Château Brondelle 2020 (<i>Graves</i>)		40.00 €
Château Simon « <i>L'Empreinte</i> » 2020 (<i>Graves</i>)	8.00 €	41.00 €
Château de Respide « <i>Cuvée Callipyge</i> » 2021 (<i>Graves</i>)		44.00 €
Château d'Alix 2021 (<i>Pessac Léognan</i>)	11.00 €	54.00 €
Domaine Le Trébuchet cuvée Porcelaine 2021 (<i>AOC Bordeaux</i>)	10.00 €	52.00 €

La Bourgogne

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

La Loire

Domaine de la Perruche 2023 (<i>Saumur Champigny</i>)	38.00 €
---	---------

La Vallée du Rhône

Domaine Montine 2022 (<i>Saint Joseph</i>)	83.00 €
Domaine Betton 2021 (<i>Crozes Hermitage</i>)	51.00 €
Usséglion 2021 (<i>Château-Neuf-Du-Pape</i>)	88.00 €
Domaine de Fondrèche 2020 (<i>Ventoux</i>)	39.00 €
Les Amandiers Stéphane Usséglion (<i>Vin de France</i>)	36.00 €

La Provence

Fuiguiere Famille Combard 2024 (<i>Côtes de Provence</i>)	49.00 €
---	---------

Le Languedoc

Château Massamier La Mignarde 2021 (<i>Carignan</i>)	52.00 €
Domaine La Cendrillon Essentielle 2020 (<i>Corbières</i>)	10.00 €