
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

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

Entrées - 12 €

***Du mercredi 01 Avril au vendredi 03 Avril au déjeuner et au dîner,
et le déjeuner de samedi 04 Avril***

Entrées - 12 €

Poireaux vinaigrette aux agrumes, magret de canard séché et pistaches
Ou
Maquereau mariné au miso, cuit à la flamme et chou fleur

Plats - 21 €

Poitrine de cochon Abotia confite, laquage cacahuètes,
Mousseline de patates douces et mesclun
Ou
Pêche du jour,
Tombée de fenouil, émulsion au chorizo

Desserts - 8 €

Crumble aux pommes, gelée au cidre, crème d'Isigny
Ou
Panna Cotta, praliné maison, coulis de cassis et biscuit moelleux

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...

Dans l'esprit d'un boudin blanc maison, chorizo, basilic et coulis de piquillos	17 €
Artichaut poivrade en Barigoule, poitrine de cochon Abotia séchée et jus réduit	19 €
Sardines marinées au pesto et focaccia maison	15 €

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	 €
Magret de canard, jus réduit	28 €
Carré de cochon Abotia, jus de viande	36 €

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..

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Notre baba arrosé d'un Armagnac 8 ans d'âge	14 €
La traditionnelle Profiterole, sauce chocolat noir	13 €
La Pavlova, crémeux au Kalamansi, kumquats confits, râpé de bergamote	13 €
L'assiette de fromages affinés	14 €
L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine*	14 €
<i>(A commander de préférence en début de repas)</i>	

MENU BOUT DE CHOU...

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : portions adaptées du menu ou de certains plats à la carte. Options selon disponibilité.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 20 €
Entrée / Plat / Dessert - 25 €

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 2024 (Graves)		35.00 €
Château Doisy-Daëne 2019 (Bordeaux)		55.00 €
Château Brondelle 2024 (Graves)	8.00 €	42.00 €
Château Simon 2024 (Graves)		37.00 €
Château Léhoul 2024 (Graves)		37.00 €
Château Gayon 2023 Sélection Darroze (AOC Bordeaux)		30.00 €
Château Fayard 2020 (Côtes de St Macaire)		44.00 €
Château Fontenille 2023 (Bordeaux)	7.50€	35.00 €
Petit Alvarin 2024 Gillet Queyrens (vin de france)		42.00€
<i>La Bourgogne</i>		
Domaine La Garenne 2023 (Macon-Aze)		50.00 €
Billaud Simon 2022 (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 2025 (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)	8.00 €	42.00 €
Château Roquetaillade Lagrange 2016 (Graves)	7.00 €	35.00 €
Château Pont de Brion 2020 (Graves)	7.00 €	39.00 €
Château Brondelle 2021 (Graves)		40.00 €
Château Simon « L'Empreinte » 2022 (Graves)	8.00 €	41.00 €
Château de Respide « Cuvée Callipyge » 2021 (Graves)		44.00 €
Château Camus 2021 (Graves)		34.00 €
Château Gayon Sélection Darroze 2022 (AOC Bordeaux)		27.00 €
Château de Landiras 2022 (Graves)		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 2024 (Crozes Hermitage)		51.00 €
Usséglio 2024 (Château-Neuf-Du-Pape)		88.00 €
Domaine de Fondrèche 2020 (Ventoux)		39.00 €
Les Amandiers Usséglio (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 €
Domaine La Cendrillon Essentielle 2020 (Corbières)	10.00 €	40.00 €