RESTAURANT

LA TABLE de la maison

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

La Carte

Notre cuisine s’inspire de l’héritage familial de la Maison Claude Darroze, des saisons et des arrivages du moment.

L'Ardoise

En complément de notre carte, notre Chef compose chaque jour une ardoise selon les arrivages et les meilleurs produits de saison. Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer au cours du service en fonction des disponibilités.

Médaillons de lotte, sauce jus de cuisson de moules au curry	29,00 €
Maigre de ligne, sauce soupe de poissons	28,00 €
Crème brûlée, à la fève de Tonka	10,00 €
Tarte fine aux pommes, rôties au miel, Porto, sablé Basque	12,00 €
Gambas, avocat, pickles de butternut, vinaidrette café	18,00 €

Entrées

Gambas, avocat, pickles de butternut, vinaidrette café	18,00 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison	21,00 €
Quenelles de noix de coquilles St-jacques	23,00 €
Croustillant de pieds de cochon, coulis de piquillos	17,00 €

Plats

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

Pêche du jour, voir notre ardoise	*entre* 25,00 € *et* 35,00 €
Carré de cochon Abotia, jus de viande	36,00 €
Aile de raie, sauce grenobloise	29,00 €
Ris de veau, laqué aux cacahuètes	45,00 €
Pigeon farci, escalope de foie gras poêlée	45,00 €

Desserts

Notre baba arrosé d’un Armagnac 8 ans d’âge	14,00 €
La traditionnelle Profiterole, sauce chocolat noir	13,00 €
L’incontournable Soufflé léger au Grand Marnier, sorbet à l’orange sanguine *A commander de préférence en début de repas*	14,00 €
L’assiette de fromages affinés	14,00 €