

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. 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.

Entrées

Oeuf de poule, <i>asperges vertes et blanches, crème de morilles, jus réduit monté au beurre</i>	21,00 €
Dans l'esprit d'un boudin blanc maison, <i>chorizo, basilic et coulis de piquillos</i>	17,00 €
Sardines marinées <i>au pesto et focaccia maison</i>	15,00 €

Plats

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

Pêche du jour <i>Selon arrivage à découvrir parmi nos suggestions du moment</i>	entre 25 et 30,00 €
Magret de canard, jus réduit	28,00 €
Carré de cochon Abotia, jus de viande	36,00 €
Suggestions	à partir de 26,00 €

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

La Pavlova aux fruits rouges	13,00 €
L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine	14,00 €
<i>A commander de préférence en début de repas</i>	
La traditionnelle Profiterole, sauce chocolat noir	13,00 €
Notre baba arrosé d'un Armagnac 8 ans d'âge	14,00 €
L'assiette de fromages affinés	14,00 €