

RESTAURANT

LA TABLE

de la maison

PAR JEAN-CHARLES DARROZE

À partir du 4 septembre, notre restaurant gastronomique fait une pause pour laisser place à La Table de la Maison, notre nouveau bistrot au sein de La Maison Claude Darroze. Nous vous offrirons une cuisine bistrot de qualité, accessible et conviviale. Nous sommes impatients de vous accueillir à La Table de la Maison et de vous faire découvrir ce nouveau chapitre.

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 qu'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

FORMULE

RETOUR DU MARCHÉ

LE MIDI UNIQUEMENT

Exclusivement pour le déjeuner. notre menu se façonne au gré des arrivages de nos marchés.

Du mercredi 4 au Samedi 14 Septembre.

Entrée

Œuf parfait, siphon de pomme de terre, haddock et huile de ciboulette

Plat

Hampe de bœuf grillée, sauce béarnaise,
Haricots Verts à la Noisette de Beurre

Dessert

Brioche toastée, crème Diplomate
sauce caramel, crème glacée au yaourt

Entrée/Plat – 30 €

Plat/Dessert – 28 €

Entrée/Plat/Dessert – 36 €

LA CARTE

Cette carte, inspirée de notre héritage familial, rend hommage aux recettes emblématiques de la Maison Claude Darroze et de la Famille Darroze.

Nous proposons une cuisine de saison, fidèle à notre tradition, authentique et respectueuse du produit, privilégiant les approvisionnements locaux.

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS...

Terrine de Campagne, cœur de laitue à l'huile de noix,
figue et pickles de légumes - 18€

Carpaccio de Thon rouge, croûtons tièdes à la tomate et Ossau-Iraty* - 24€

Gaspacho de tomates anciennes et poulpe poché, huile de basilic - 22€

POUR SUIVRE...

Cabillaud, ragoût de coco de Paimpol, agrumes, ciboulette et chorizo, sauce ivoire - 32€

Demi-Pigeon, rôti tout simplement, cocotte de légumes de saison, jus réduit - 38€

Côte de cochon Abotia à la sarriette, pomme de terre grenaille
et pleurotes en persillade, pousse de frisée, jus rôti fumé - 29€

QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF...

Côte de bœuf pour deux (env.1,2kg), pomme de terre Grenailles,
salade frisée, sauce Béarnaise - 115€

Homard Bleu Rôti (en.500gr), Coulis de crustacé infusé à l'Estragon
façon Claude Darroze* - 59€

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

** Incontournable de la Maison Claude Darroze*

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

L'incontournable Soufflé léger au Grand Marnier,
sorbet à l'orange sanguine* - 14€

Finger Cacahuète et caramel, crème glacée au yahourt - 13€

Choux au fruits rouges, crème Diplomate - 12€

L'assiette de 3 fromages affinés -14€

MENU

**BOUT
DE CHOU**

JUSQU'À 12 ANS

Pour les enfants jusqu'à 12 ans : des portions adaptées des plats à la carte, pour manger comme les grands. Un jouet ou un jeu offert pour un moment spécial !

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 20 €

Entrée/Plat/Dessert – 25 €