

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 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

APERITIFS ET COCKTAILS

Champagne Brut Sélection du sommelier	16,00 €
Vin de Sauternes, Sélection du sommelier	12,00 €
Kir Royal	18,00 €
Bière artisanale locale	7,00 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé	6,00 €
Le Spritz by Darroze (St Germain, Prosecco, Perrier)	10,00 €
Roméo E Giulietta : Amaretto, Campari, Prosecco, jus de citron vert	12,00 €
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 €
Le Matcha Pyla : Vodka Pyla, sirop de thé matcha, citron vert, limonade	12,00 €
Le Podengascon : Lillet rosé, Pousse Rapière, Gin, citron, tonic	12,00 €
Suz'Co Peach : Cognac sélection Darroze, pêche, Suze, Proséco, tonic	12.00€

JUS DE FRUITS ET EAUX MINERALES

Les eaux d'Abatilles 75cl	6,00 €
San Pellegrino, Evian 1 litre	5,50 €
Jus de fruit de la Maison Patrick Font	6,00 €
Divers soda (Coca-cola, Orangina, Ice Tea)	4,50 €
Café et boissons chaudes	3,00 €

LES VINS

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	75cl
Vins Rosé		
Sélection du sommelier	7,00 €	30,00€
Vins Blancs		
Château de Fontenille 2022 (entre-deux-mers)	7,00€	35,00€
Coteau giennois Alchimie 2023	8,00€	42,00€
Clos de Beauce Touraine Amboise 2022	12,00€	60,00€
Pouilly-Fumé Domaine des terres blanches 2022	14,00€	72,00€
Château Pont de Brion 2023(Graves)	7,00€	35,00€
Château Doisy-Daëne 2019 (bordeaux)	13,00€	65,00€
Vins Rouges		
Château de Roquetaillade La Grange 2016 (Graves)	7,00€	35,00€
Château Brondelle 2020 (Graves)	8,00€	40,00€
Domaine Grand Boise, cuvée Auro 2023 (Provence St Victoire)	8,00€	42,00€
Château Léhouil 2022 (Graves)	9,00€	45,00€
Crozes Hermitage Domaine Betton 2022	10,00€	51,00€
Château Haut-Plantade 2017 (Pessac-Léognan)	12,00€	60,00€
Domaine Tempier 2020 (Bandol)	15,00€	79,00€

FORMULE

RETOUR DU MARCHÉ

LE MIDI UNIQUEMENT

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

Du Mercredi 9 au Samedi 12 Octobre.

Entrée

Carpaccio de betterave, condiment à l'aneth, œuf et pignons de pin

Plat

Pêche du jour,
Tombée d'épinards, copeaux de champignons, sauce Soubise

Dessert

Croustillant praliné, ganache chocolat et crème café

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€

Escalope de foie gras poêlée, siphon butternut, champignon et café- 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€

Croustillant de riz soufflé, biscuit pistache, compotée de fraises,
mousse à l'amande, sorbet fruits rouges - 13€

Eclair façon Paris - Brest - 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 €