

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

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 €
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 €

FORMULE

RETOUR DU MARCHÉ

LE MIDI UNIQUEMENT

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

Du Mercredi 30 Octobre au Samedi 02 Novembre.

Entrée/Starter

Maquereau en escabèche, brocoli et amandes

Mackerel in escabeche, broccoli and almonds

Plat/Main Course

Volaille cuit en basse température, panais et jus réduit

Low-temperature cooked poultry, parsnip and gravy

Dessert/Desert

Mont Blanc

Blackcurrant, chestnuts in a meringue

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€
Country terrine, heart of lettuce with walnut oil, fig, and pickled vegetables

Buisson de moules de Bouchot aux herbes façon C. Darroze* - 21€
Farmed mussels cooked with white wine and herbs, C. Darroze style - 21€*

Escalope de foie gras poêlée, mousse, de butternut, champignon et café- 22€
Pan fried foie gras, emulsified butternut velouté, sautéed mushrooms, coffee oil, pumpkin seeds -22€

POUR SUIVRE...

**Noix de coquilles St Jacques snackées, poireaux, noisettes,
jus des bardes au Noilly Prat* - 38€**
Snacked scallops, melted leeks, grilled nuts, fishes' gravy with Noilly Prat- 38€

Ris de veau croustillant, girolles, sauce blanquette perlé au jus de viande réduit - 39€
Crispy veal sweetbreads girolles mushrooms blanquette sauce with gravy- 39€

**Filet de canette au sautoir, pomme de terre Grenaille
et pleurotes en persillade, jus réduit - 28€**
Roasted duck fillet, baby potatoes and oysters mushrooms in parsley, gravy -28€

QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF...

**Filet de bœuf, pomme de terre Grenailles,
sucrine, sauce Béarnaise - 44€**
Beef fillet, baby potatoes, frisée salad, Béarnaise sauce

**Homard Bleu Rôti (en.500gr), Coulis de crustacés infusé à l'Estragon
façon Claude Darroze* - 59€**
*Roasted Blue Lobster (approx. 500g), shellfish coulis infused with tarragon,
Claude Darroze style.*

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

** Incontournable de la Maison Claude Darroze*

Nos viandes sont d'origine France ou U.E
Prix nets – Taxes et service compris

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

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

The iconic light Grand Marnier soufflé, blood orange sorbet -14€

Tarte au citron meringuée- 13€
Lemon tart with meringue – 13€

Eclair Façon Paris - Brest - 12€
Chou pastry, Hazelnut and praline cream – 12€

L'assiette de 3 fromages affinés -14€
Selection of affinated cheeses – 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 €