

---

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 : Mascaret   | 7,00 €  |
| Lillet Rouge, Blanc ou Rosé  | 6,00 €  |
| Le Spritz by Darroze : St Germain, Prosecco, Perrier                       | 10,00 € |
| Gin Smash : Gin, agrume, basilic, gingembre                                | 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 € |
| Star Martini : Vodka Pyla, vanille, citron vert, passion                   | 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 sodas : Coca-cola, Orangina...  | 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    |
|---|--------|---------|
| <b>Vin Rosé</b>   |        |         |
| Sélection du sommelier  | 7,00 € | 30,00€  |
| <b>Vins Blancs</b>  |        |         |
| Château de Fontenille 2023 (Entre-deux-mers)                  | 7,00€  | 35,00€  |
| Alchimie 2023 (Coteau Giennois)                               | 8,00€  | 42,00€  |
| Domaine des terres blanches 2022 (Pouilly-Fumé)               | 14,00€ | 72.,00€ |
| Château Pont de Brion 2023 (Graves)                           | 7.00€  | 35.00€  |
| Domaine de la Rectorie 2023 (Collioure)                       | 16,00€ | 89,00€  |
| <b>Vins Rouges</b>  |        |         |
| Château de Roquetaillade La Grange 2016 (Graves)              | 7,00€  | 35,00€  |
| Château Brondelle 2020 (Graves)                               | 8,00€  | 40,00€  |
| Domaine de Mas Pujol L'originel sans soufre 2018 (Roussillon) | 8,00€  | 39,00€  |
| Château Mayne – Ducros 2018 (Graves)                          | 12,00€ | 60,00€  |
| Domaine Monteillet 2019 (Saint Joseph)                        | 15,00€ | 83,00€  |
| Enigmatiq 2018 (Bordeaux)                                     | 12,00€ | 62,00€  |
| 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 20 Novembre au Samedi 23 Novembre.*

## Entrée

Cœurs de canards sautés, pickles de légumes, condiment aux herbes

## Plat

Pêche du jour, endives braisées à l'orange, sauce Maltaise

## Dessert

Banoffee Pie

**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...

Œuf façon Meurette - 19€

Buisson de moules de Bouchot aux herbes façon C. Darroze\* - 21€

Escalope de foie gras poêlée, mousse de butternut, champignon et café- 22€

### POUR SUIVRE...

Noix de coquilles St Jacques snackées, poireaux, noisettes,  
jus des bardes au Noilly Prat\* - 38€

Ris de veau croustillant, girolles, sauce blanquette perlé au jus de viande réduit - 39€

Joue de cochon braisée au vin rouge, petits légumes et polenta Basque- 33€

### QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF...

Filet de bœuf, pomme de terre Grenailles,  
sucrine, sauce Béarnaise - 44€

Homard Bleu Rôti, Coulis de crustacés 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*

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€  
*( A commander de préférence en début de repas)*

Tarte au citron meringuée- 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 du menu ou des plats à la carte ( hors suggestions) , pour manger comme les grands !*

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 20 €**

**Entrée/Plat/Dessert – 25 €**