

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 €
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 2023 (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 Léhoul 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 6 Novembre au Samedi 9 Novembre.

Entrée

Lentilles vertes, œuf parfait, émulsion de lard fumé

Plat

Pêche du jour, potimarron, sauce vierge au café et graines de courge

Dessert

Ile flottante

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€

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€

Filet de canette au sautoir, pomme de terre Grenaille
et pleurotes en persillade, jus réduit - 28€

QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF...

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

Homard Bleu Rôti (en.500gr), 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*

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

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

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 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 €