
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 fruits 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
Vin Rosé		
Sélection du sommelier	7,00 €	30,00€
Vins Blancs		
Château Léhou 2023 (Graves)	7,00€	33,00€
Alchimie 2023 (Coteau Giennois)	8,00€	42,00€
Domaine des terres blanches 2022 (Pouilly-Fumé)	14,00€	72,00€
Château Lusseau 2023 (Graves)	12,00€	60,00€
Domaine de la Rectorie 2023 (Collioure)	16,00€	89,00€
Vins Rouges		
Château D'Alix 2021 (Pessac Léognan)	10,00€	47,00€
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 (hors jours de fête et fériés)
Du Mercredi 08 Janvier au Samedi 11 Janvier.*

Entrée

Carottes de couleur au carvi, crème aigrelette, jus réduit aux agrumes

Plat

Pêche du jour, patate douce, raisins secs, jus d'arêtes au soja et gingembre

Dessert

Biscuit joconde, feuillantine, chocolat blanc, mousse passion, râpé de citron vert

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€
sauce au vin rouge et garniture bourguignonne

Cocktail de crevette, avocat et pamplemousse,
sauce cocktail et chips de tapioca - 20€

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

POUR SUIVRE...

Pêche du jour, risotto de céleri, émulsion de bisque au galanga et citronnelle - 38€

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

Le Canard à l'orange* -29€
Magret de canard, purée de pomme de terre, sauce à l'orange

SUGGESTION DU CHEF...

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

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

Tarte Tatin,
crème glacée vanille marbrée d'un caramel au gingembre - 13€

Mille-feuille vanille - caramel - 12€

L'assiette de 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 €