

---

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
<b>Vin Rosé</b>		
Sélection du sommelier	7,00 €	30,00€
<b>Vins Blancs</b>		
Château Respide cuvée Callipyge 2023 (Graves)	7,00€	35,00€
Alchimie 2023 (Coteau Giennois)	8,00€	42,00€
Château Lusseau 2023 (Graves)	12,00€	60,00€
Sauvignon blanc Bonnigal-Bodet 2023 (Touraine)	8,00€	36,00€
<b>Vins Rouges</b>		
Enigmatiq 2018 Cabernet & Sauvignon (Bordeaux)	13,00€	62,00€
Château Brondelle 2020 (Graves)	8,00€	40,00€
Domaine de Mas Pujol L'originel sans soufre 2018 (Roussillon)	8,00€	39,00€
Château Landiras 2019 cuvée Jeanne de Lestonnac (Graves)	11,00€	52,00€
Château Reynon 2020 (Cadillac Côtes de Bordeaux)	9,00€	48,00€
Château Pont de Brion 2020 (Graves)	8,00€	39,00€
Château Roquetaillade La Grange 2016 (Graves)	7,00€	35,00€

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 26 Mars au Samedi 29 mars.*

## Entrées – 12 €

Terrine de campagne, pickles de légumes, condiment épine vinette  
Ou  
Œuf parfait, panais crémeux et croustillant, jus de viande réduit

## Plats – 21 €

Parmentier de canard, mesclun et jus réduit  
Ou  
Pêche du jour, pommes de terre vapeur, pousses d'épinard en salade, poutargue et sauce ivoire

## Desserts – 8 €

Mousse aux trois chocolats, tuile au grué de cacao  
Ou  
Cake au citron, glace sésame et nougatine

**Entrée/Plat – 30 €**

**Plat/Dessert – 28 €**

**Entrée/Plat/Dessert – 36 €**

Les plats de ce menu peuvent être commandés individuellement à la carte. Vous avez le choix entre composer votre repas librement ou profiter de notre formule déjeuner à tarif avantageux.

---

## 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...

Boudin noir croustillant, encornets et salade d'herbes - 21€

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

Cassoulet de Sot l'y laisse  
Déglacé au vinaigre balsamique, haricots coco - 21€

### POUR SUIVRE...

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

Médaille de veau rôti,  
En viennoise de noisettes, artichaut cuit en barigoule, jus réduit- 39€

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

### SUGGESTIONS...

En plus de la carte, nous avons souvent quelques suggestions du moment.  
N'hésitez pas à nous les demander, nous serons ravis de vous les présenter !

**Les plats de la formule déjeuner sont également disponibles à la carte, uniquement le midi.**

*\* 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)*

Les traditionnelles Profiteroles- 13€  
Sauce chocolat chaud

Biscuit madeleine à la pistache, praliné, crémeux Dulce De Leche, mandarines – 13€

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 €**