DEBUT DE PROMENADE
A la découverte de nos territoires…

Lisette,
Grillée à la flamme, nage de Sauternes au kumquat confit millésime 2020, pommes à l'huile, crème glacée à la moutarde

Foie gras « des Graves »,
Raviolis aux psalliotes des jardins, condiments kiwaï et raisins, bouillon de canard rafraîchi au verjus d'érable

Noix de coquilles Saint-Jacques,
Juste raidies au jus de coquillages, vierge de mangue et caviar Daurenki royal

| Supplément 12 € en 3 étapes
| Supplément 9 € en 4 étapes

PREMIERE HALTE
Pêche et pâture régionales…

Sole de petit bateau,
Farcie aux moules de bouchot, écailles de cèpes confits à l'huile des pins landais, foie gras des Graves, jus des sucs d'arêtes, sabayon « Marie-Meunière »

| Supplément 14 € en 3 étapes
| Supplément 9 € en 4 étapes

St Pierre de nos côtes,
Confit à la moelle, pommes de terre « Grenaille » mitonnées au Sauternes et Nori, citron vert, beurre battu de crevettes grises

Pigeonneau de Jean Christophe Duleau,
Grillé au barbecue, salsifis confits, condiment marron et mandarine, ravioli des cuisses confites, sauce Diable

Cœur de Ris de Veau,
Doré au sautoir aux éclats de pistache, poireaux à la flamme,
jus de veau infusé au Malaga vieilli et Xérès

UN PETIT DETOUR
Au cœur de nos prairies…

La sélection de fromages affinés par notre fromager Laurent Charron, de la boutique « Place aux fromages » à Langon **| 16 euros**

DANS NOS VERGERS,
Et autres gourmandises…

Soufflé léger au Grand Marnier,*
Sorbet à l'orange sanguine

Pomme Pink Lady,
Tarte Tatin moderne et régressive, crème crue de la ferme « Tartifume » parfumée à la vanille de Madagascar

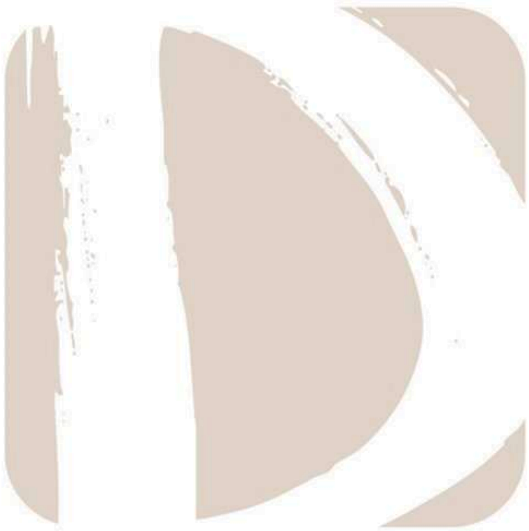
Vanille de Madagascar,
Ganache légère, cœur caramel de café, sorbet « Oabika »

La petite balade en 3 étapes | 79 euros
Début de promenade , Pêche ou Pâture, Gourmandises

La grande balade en 4 étapes | 99 euros
Début de promenade , Pêche et Pâture, Gourmandises

*Incontournable de la Maison Darroze

Prix et service compris
La Direction se réserve le droit de clôturer le service à 16h00 et 00h00



MENU INSPIRATION

« La Chasse »

6 étapes | 129 euros
Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.

Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous offre au quotidien.

En cet automne, ce sont les produits de la chasse et de nos fôrets que le chef a décidé de sublimer.

Le Gibier à plumes

Grouse et Perdrau rouge
Galantine truffée, oignons rouges étuvés à l'Amaretto, toast de pain de campagne à la châtaigne
Canard Colvert
Le filet mariné Gravlax, moutarde de pomme verte, crème crue fumée
Puis
La cuisse confite à la graisse de canard en ravioli, cèpes, mandarine, sauce Sanguette

Le Gibier à poils

Lièvre à la Royale
Tradition Antonin Carême, mini céleris raves de la famille Bastelica relevés au raifort

Le Trou Gascon

Prunes marinées des mois au bas armagnac Darroze, sorbet thym et citron, baie de genièvre

Le Mont Blanc

Fine meringue, textures de marron, sorbet clémentine

L'ACCORD METS ET VINS
Une invitation au cœur de nos vignobles et à la découverte de nos belles régions viticoles.
Une coupe de champagne, trois verres de vin | 79 euros