

adèle



MAISON DARROZE

**Château Malromé**  
33490 Saint André du Bois  
Tél : 05.57.98.38.24

*En collaboration avec « le Traiteur » de la Maison Darroze*

## Célébrons ensemble le Réveillon du jour de l'An !

**Lundi 31 Décembre 2018**

*A l'occasion du Réveillon du jour de l'an et afin de terminer cette année 2018 en beauté nous avons décidé d'organiser une soirée très spéciale dans un lieu emblématique, le Château Malromé à Saint André du Bois*

**Au programme de cette soirée :**

**A 19h30 (sur inscription)**

**Visites et dégustation**

*Une visite de nuit de la demeure historique accompagnée au piano par Patrick Zygmanski  
Une dégustation commentée des vins de la propriété et visite des chais*

**A partir de 21h**

**Soirée dansante & gastronomie**

*Diner, réalisé en quatre mains, par les chefs Sébastien Piniello & Sébastien Putcrabey  
Accompagnement en musique par le duo Scopitone (pop-rock d'hier et d'aujourd'hui)*

**A partir de minuit jusqu'à 3h**

**Célébration de la nouvelle année**

*Feu d'artifice dans les jardins du Château  
Bar de nuit & feu sur la piste !*

**Nous vous invitons à découvrir ci-après les détails de cette soirée exceptionnelle...**

## Adèle x Maison Darroze

A Saint André du Bois – Lundi 31 Décembre 2018 à partir de 19h30



Nous souhaitons vous offrir une expérience nouvelle qui associe musique moderne, gastronomie et patrimoine historique.

### *Histoire, art et gastronomie*

C'est dans la demeure familiale d'Henri de Toulouse-Lautrec que les festivités débiteront avec une visite de la partie historique du château, accompagné au piano par Patrick Zygmanski, ainsi qu'une visite des chais suivie d'une dégustation des vins de la propriété.

Puis nous vous inviterons à vous installer au Salon Henri pour un dîner en 4 Mains, avec un accord mets & vins, signé par les chefs Sébastien Piniello (Restaurant Adèle x Maison Darroze, St André du Bois) et Sébastien Putcrabey (« Le Traiteur » de la Maison Darroze).

### *Soirée dansante et musique live*

Ce dîner sera accompagné en musique par le Duo Scopitone, Un duo Basse Guitare aux vocaux chaleureux pour des versions revisitées de multiples grands Standards Pop rock d'hier et d'aujourd'hui. The Cure, Les Beatles, Cindy Lauper, Jack Johnson ou Norah Jones, entre autres.

A minuit, pour conclure cette année 2018 en beauté, vous contemplerez notre feu d'artifice spécialement organisé pour vous. La soirée se poursuivra et vous pourrez vous détendre en musique et bien sûr danser !



### Menu Adèle de la Saint Sylvestre,

*Accord Mets et vins et boissons incluses*

**175 €/personne**

#### **Prélude gourmand...**

Foie-Gras de canard poêlé, brunoise de légumes, consommé de canard

*Coupe de Champagne « Lallier Brut »*

\*\*\*

#### **Raviole de homard,**

Fricassée de champignons, émulsion de sauce Newburg Infusée au basilic

*Château de Lionne 2015 (Graves Sec)*

\*\*\*

#### **Œuf parfait à la truffe noire,**

Ecrasé de pommes de terre rates

*Château de Lionne 2015 (Graves sec) ou Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Chapon de « Grignols » en 2 façons,**

Filet rôti sur le coffre, cuisse confite en crosques, légumes glacés au jus

*Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Comté 24 mois d'affinage (sélection Quatrehomme MOF),**

Confit oignons figues / Dattes de « Virginie Gondolo »

*Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Douceur chocolat « Grand cru »,**

Crèmeux à l'orange, glace « Grand-Marnier »

*Porto LBV Millésimé*

\*\*\*

Mignardises maison et café

Renseignements et réservations sur <https://adele.malrome.com/>

## C A R T E 2 0 1 8

### × A S S I E T T E S A P A R T A G E R

Assiette de charcuteries <i>Domaine Abotia, Peio Errecart</i> 160 gr	16 €
Assiette de trois fromages affinés	10 €
Assiette « Duo » de charcuteries régionales et fromages affinés	15 €
Assiette de jambon Ibérique « Bellota » 80 gr	22 €

*Accompagné de pain, condiments et beurre maison*

Queues de gambas marinées en chapelure panko, 5 pièces	12 €
Emincés d'encornets croustillants	12 €
Tempura de légumes de saison	8 €
Trio de gambas, encornets et tempura de légumes	25 €

## LA CARTE

*Servi du Mercredi au Samedi  
au choix dans la liste suivante.*

### × LES ENTREES

Carpaccio de thon rouge <i>Toast de tomates et Ossau Iraty, piquillos, sauce soja et graines de moutarde</i>	18 €
Coquillages en bouillon Thaï, <i>Coquillages selon arrivage, cuit dans un bouillon de volaille, coriandre, citronnelle, gingembre</i>	13 €
Terrine de foie gras au gruë, <i>Gelée d'agrumes, sauce chocolat au piment d'Espelette</i>	17 €

### × LES PLATS

Filet de daurade roulé en feuille de nori, cœur de risotto noir <i>Purée de céleri rave, sauce hollandaise au paprika fumé</i>	23 €
Supreme de pigeonneau cuit sur le coffre, cuisses confites au gingembre <i>Butternut rôti dans sa peau, pommes de terre bleu d'Artois et jus corsé</i>	27 €
« Surf and Turf » <i>Faux filet de bœuf, gambas panko et farce de crevette marinées. Bisque à l'oursin, pomme grenailles rôties</i>	28 €

### × LES DESSERTS

Tous nos desserts et pâtisseries sont préparés par l'équipe de la Maison Darroze.

Nous vous proposons une sélection sur ardoise renouvelée chaque jour en fonction des arrivages et de l'inspiration de notre chef.

La Pâtisserie ou Dessert Maison	7 €
---------------------------------	-----

CONTINUER

## LE MENU « ADELE »

*Servi du Mercredi au Samedi (sauf Samedi soir)  
au choix dans la liste suivante.*

***Un menu du marché élaboré par notre chef Sébastien Piniello au gré des arrivages, changé toutes les semaines. Nous vous proposons de choisir entre deux entrées, deux plats et nos desserts à l'ardoise.***

Plat du jour	15 €
Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	20 €
Entrée / Plat / Dessert	25 €

### **EXEMPLE DE MENU :**

#### × LES ENTREES

Huitres chaudes aux échalotes  
Sauce au vinaigre de cidre

Velouté de champignon et châtaigné,  
Œuf marbré.

#### × LES PLATS

Sauté de chapon confit,  
Salsifis laqués sauce maïs grillé

Pavé de thon snaké, fondue de blette et  
Oignons rouge, émulsion d'agrumes.

#### × LES DESSERTS

Tous nos desserts et pâtisseries sont préparés par l'équipe de la Maison Darroze.

Nous vous proposons une sélection sur ardoise renouvelée chaque jour en fonction des arrivages et de l'inspiration de notre chef.

C O N T I N U E R

## CARTE DES APERITIFS

### PETILLANT ...

Coupe de champagne brut	12 €
Kir royal (Cassis, Mur, Pêche, St Germain)	14 €

### D'ICI ...

Verre de Sauternes, 12 cl	8 €
Lillet blanc/rouge, 12 cl	10 €

### APERITIFS

Martini 8cl rouge ou blanc, Porto rouge 8 cl, Campari 8 cl	6.50 €
Jack Daniel's 4cl, Vodka 4 cl, Gin Gordon 4 cl,	7.00 €
Ricard, Pastis 4 cl	5.50 €
Accompagnement	2,70 €
<i>Perrier, jus orange ou tomate, Coca-Cola, Schweppes</i>	

### DIGESTIFS

Manzana, Get 27, liqueur Giffard Menthe, 4 cl	6.90 €
Armagnac Darroze, assemblage 12 ans, 4 cl	6,90 €
Rhum Bapt & Clem's, 4 ans d'affinage	8.00 €

### LES BIÈRES

Bière pression blonde, Heineken 25cl	4.00 €
Bière pression blonde, Heineken 50cl	7.00 €
Aliénor blonde ou rousse	6.00 €
Edelweiss blanche 33cl	6.50 €
Affligem blonde, 30cl	6.00 €

## LES COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

Monsieur Toulouse	8 €
<i>Whisky, citron jaune, sucre de canne, poivre et blanc d'oeuf</i>	
A Montrouge – Rosa la Rouge	8 €
<i>Vodka, citron, jus de cranberry, ginger Ale et romarin</i>	
Le Gin « Goulue »	8 €
<i>Gin, citron, concombre, gingembre, sucre de canne, Tonic</i>	

### LES SANS ALCOOL

Chantaco	6.50 €
<i>Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de grenadine, eau gazeuse</i>	
Le Moulin Rouge	6.50 €
<i>Ice tea maison (thé froid, baies de rose, rondelles de citron, rondelles d'orange)</i>	

B O U T E I L L E 7 5 C L  
L E S V I N S B L A N C

D ' I C I

Esprit de Malromé 2016  
Bordeaux 22 €

Château Magni-Thibaut 2017  
Graves 24 €

E T D ' A I L L E U R S

Côtes du Rhône 2015, Les Abeilles, J-Luc Colombo  
Côtes du Rhône 25 €

Chardonnay, Louis Latour, 2016  
Bourgogne 33 €

Château Les Pins 2016  
Côtes du Roussillon 37 €

L E S V I N S R O S E S

L E S V I N S R O S E

Château Mousseyron 2017  
Bordeaux rosé 18 €

Esprit de Malromé 2016  
Bordeaux rosé 22 €

Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017  
Méditerranée rosé 25 €

S E D E S A L T E R E R



B O U T E I L L E 7 5 C L  
C H A M P A G N E

Lallier  
Champagne brut 75 €

L E S V I N S R O U G E S

D ' I C I

Esprit de Malromé 2015 22 €  
Bordeaux

Château Camus, Cuvée Maud, 2015 30 €  
Graves

Grand vin du Château Malromé 2015 40 €  
Bordeaux Supérieur

E T D ' A I L L E U R S

Côtes du Rhône, Les Abeilles 2016, J-Luc Colombo 25 €  
Côtes du Rhône

Crozes Hermitage rouge les Meysonniers 40 €  
Crozes Hermitage

Bergerie de l'Hortus, classique 2016 40 €  
Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc

Rupert et Rothschild, Classique 2014 46 €  
Afrique du sud, cap occidental

Punta de Flechas 2012 49 €  
Argentine

NOTRE SÉLECTION  
AU VERRE OU EN CARAFE

Verre de 12cl, carafe de 25cl ou 50cl

LES VINS BLANCS

Esprit de Malromé 2016 Bordeaux	5€/10€/16€
Côtes du Rhône 2015, Les Abeilles, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	5€/10€/16€
Château Magni-Thibaut 2017 Graves	6€/12€/18€
Château les Pins Côtes du Roussillon	8€/14€/28€

LES VINS ROUGES

Esprit de Malromé 2015 Bordeaux	5€/10€/16€
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J-Luc Colombo Côtes du Rhône	6€/12€/18€
Crozes Hermitage rouge les Meysonniers Crozes Hermitage	8€/15€/30€

LES VINS ROSE

Esprit de Malromé Bordeaux rosé	5€/10€/16€
Château Mousseyron 2017 Bordeaux rosé	4€/ 6€/14€
Le Saint André, Figuière, Famille Combard 2017 Méditerranée rosé	6€/12€/18€

#### R A F R A I C H I S S E M E N T S

Orange ou Citron Pressés	5.00 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro	4,00 €
Nestea, Jus d'Orange Pampryl, 20 cl	3.50 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina 25 cl	4.20 €
Diabolo, (25 cl)	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, orgeat</i>	

#### J U S D E F R U I T S D ' E X C E P T I O N

Jus de fruits, 25 cl, Charles Papillon	5.00 €
<i>Pêche, Abricot, Poire William, Pomme, Tomate, Framboise</i>	

#### E A U X

Badoit, Evian 50cl	3.00 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Badoit, Evian, 100 cl	4.50 €

#### B O I S S O N S C H A U D E S

Café	2,30 €
Grand café	3,90 €
Capuccino, Viennois	4,50 €
Grand crème	4,50 €
Café Frappé	4,00 €
Chocolat maison, Valrhona	5.00 €
Chocolat maison Chantilly	5,50 €
Thé	4,00 €
<i>Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert, Thé Vert à la Menthe, Thé au Jasmin, Ceylan</i>	
Infusion	4,00 €
<i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe, Camomille</i>	

## LE BRUNCH

*Repas pris en fin de matinée ou début d'après-midi servant à la fois de petit-déjeuner et de déjeuner.*

**Nous aimons tous ces dimanches qui se prêtent à merveille au brunch en famille ou entre amis.**

C'est dans le paisible Restaurant Adèle x Maison Darroze du Château Malromé, en terrasse, ou au salon, que nous vous accueillons autour d'un buffet brunch où le lâcher prise est de mise.

**Débutez votre repas par des œufs brouillés, accompagnés de charcuteries régionales, fromages et autres délicieux mets maison concoctés par nos équipes.**

**Puis savourez votre grand verre de jus d'orange ou réchauffez-vous d'un bon café.**

**Enfin, terminez tout en gourmandise en choisissant parmi la multitude de desserts qui composent le buffet sucré : crêpes, pancakes, tartes, croissants, muffins ou autres verrines et douceurs sucrées.**

**Le buffet ainsi que les boissons chaudes sont à volonté.**

**Vous pourrez également compléter votre brunch en accompagnant le tout d'un verre de vin ou d'une bouteille (avec modération) ou d'autres boissons de notre carte.**

**T O U S   L E S   D I M A N C H E S .**

**D E U X   S E R V I C E S   :**

**L E   P R E M I E R   D E   1 1 H 3 0   A   1 2 H 3 0**

**L E   S E C O N D   D E   1 3 H 3 0   A   1 5 H 3 0 .**

**L E   B R U N C H   D ' A D E L E**  
**A U   P R I X   D E   3 4   E U R O S**

*Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 % Et à 20%*

**B R U N C H E R**