



Ouverture de la boutique avec cette carte le samedi 19 Décembre et dimanche 20 de 10h à 13h et de 15h à 18h

Noël et Jour de l'an : la carte à emporter du Daroles !

Commandez, venez chercher et préparez-vous pour les Fêtes...

Cette semaine exceptionnellement, pas de vente à emporter "standard" : nous préparons les plats et gourmandises pour les fêtes de fin d'année. Nous vous retrouvons Samedi et Dimanche pour vous délivrer vos commandes de Noël au restaurant.

NOËL : Prise de commande jusqu'au mardi 22 Décembre à midi

Retraits :

- le samedi 19 et dimanche 20 Décembre : de 10h à 13h et de 15h à 18h
- le mardi 22 et mercredi 23 Décembre de 10h à 13h et de 15h à 18h
- le jeudi 24 décembre entre 10h à 18h

JOUR DE L'AN : dernière prise de commande le dimanche 27 à minuit

Retraits :

- le samedi 26 et dimanche 27 ouvert de 10h à 13h et de 15h à 18h
- le mardi 29 et mercredi 30 de 10h à 13h et de 15h à 18h
- le Jeudi 31 ouvert de 10h à 18h

Menus de fêtes

Passer votre commande de Noël au Daroles

On picore

Commander



- Planche de jambon Xintoa 24 mois d'affinage - 50gr : 5€
- Planche de charcuterie de chez Jean Luc : Saucisson, coppa, chorizo - 50gr : 5€
- Conserve de petites sardines à l'huile : 5€
- Conserve de ventrèche de thon à l'huile : 7 €

Le meilleur des huîtres

Commander



- Huîtres Spéciales fines de claires Marennes d'Oléron n°3 : 9€ les 6
- Huîtres Spéciales Gillardeau Marennes d'Oléron n°3 : 18€ les 6
- Huîtres spéciales Utah Beach (Normandie) n°3: 14€ les 6
- Huîtres Spéciales Tarbouriech n°3 (étang de Thau) : 25€ les 6
- Huîtres Spéciales d'Arcachon « Parc de l'Impératrice » n°3 : 13€ les 6
- Huîtres Belon baie du Mont St Michel : 15 € les 6

Le plateau "Dégustation"

Commander



- 4 Spéciales fines de claires n°3 Marennes d'Oléron
- 2 Spéciales Gillardeau n°3 Marennes d'Oléron
- 4 Spéciales n°3 Utah Beach
- 2 Spéciales Tarbouriech n°3
- 2 huîtres Belon baie du Mont St Michel n°0
- 4 Spéciales d'Arcachon n°3 « Parc de l'Impératrice »

45 € le plateau

Composez votre plateau de fruits de mer

Commander



Les huîtres (voir carte d'huîtres)
Bulots, les 10 pièces : 5€
Bigorneaux, les 100gr : 4€
Crevettes grises, les 100gr : 4€
Crevettes, les 6 pièces : 4€
Langoustines, la pièce : 4€
Tourteaux Breton Femelle, le demi : 10€

Le plateau "Daroles"

Commander



6 huîtres spéciales fines de claires Marennes d'Oléron n°3
6 bulots
6 crevettes
2 Langoustines
50gr de bigorneaux
50gr de crevettes grises
1 demi tourteaux femelle Breton
échalote au vinaigre, citron, beurre ½ sel, mayonnaise, aioli

28 € le plateau

Entrées

Commander



Terrine traditionnelle au foie gras de canard mi cuit, fleur de sel, pâte de coing : 14€
Papillote de langoustines infusées au citron combawa, moelle de bœuf, girolles : 16€
Carpaccio de saumon gravlax, aneth, algues dulce, main de Boudha, moutarde Gasconne : 12€

Viandes

Commander



Lièvre à la Royale, pommes de terre confites : 26€
Pâte farcis de ris de veau à la crème de truffe noire, courges spaghettis : 26€
Chapon Noir Gascon désossé, rôti et farci de cèpes, jus de chapon, pommes de terre et ail confit : 22€

Poissons

Commander



Bouillabaisse au safran du Gers : rouget Barbet, encornet, turbot, pommes de terre, rouille : 20€
Quenelles de noix de Saint Jacques, crème au vin jaune, gingembre, makis aux légumes : 22€
Turbot désarrêté à partager farcis aux coquillages, beurre noisette, citron, potimarron (5/6 pers.) : 90€

Fromage

Commander



Le quart de Brie de Meaux farci aux fruits secs à partager : 35 €
(mascarpone, abricot sec, noisette, noix, amande, figue sèche - 1kg environ)

Le Plateau de fromages : 35€
Brie de Meaux farci aux fruits secs (300g env.), Morbier (200g env.), Bleu d'Auvergne (150g env.),
Tome de vache des Pyrénées (150g env.), Crotin de chèvre (80g env.), Gelée de coing maison,
Cerneaux de noix bio

Pâtisserie

Commander



Au choix, Entremets pour 4 à 6 personnes : 25€
« Louis d'or » Mousse Chocolat au lait, carambar, banane, croustillant céréales, cacahuètes
« Chocolathé » Mousse Chocolat noir au thé jasmin, crème brûlée à l'orange, dacquoise noisette
« Passionnément » Crème chiboust passion, crémeux mangue, sablé breton au citron vert

Confiserie

Commander



Sachet de croquants (amandes, noisettes) 100gr : 4€

Sachet de nougat à l'ancienne (amandes, pistache, coriandre graine) 100gr : 4€

Sachet de guimauve : fraise ou citron 100gr : 3€

Pain d'épices du Daroles 650gr environ : 17€

Menu enfant

Commander



Entrée : Terrine traditionnelle au foie gras de canard mi cuit, fleur de sel, pâte de coing

Plat : Chapon noir gascon désossé rôti aux cèpes, jus, pommes de terre et ail confit

15€

Rendez-vous sur notre site : <https://www.ledaroles.com/> ou sur notre page facebook : <https://bit.ly/3nspLss>

