

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE



## LES NIACS

- Planche de charcuteries du Pays Basque - Pascal Manoux et Pierre Oteiza 18  
Guacamole par vos bons soins 12  
Fried chicken, mousseline au cumin 14



## LES ENTRÉES

- Compotée de poivrons, pistou roquette et herbes, burrata Pugliese 22  
Saumon d'Ecosse Label rouge assaisonné de poivre long, crème crue légèrement fumée, œufs de saumon et aneth 22  
Couteaux cuits sur la plancha, en persillade 18  
Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut 22  
Tranches de tomates Coeur de bœuf, breuil de brebis et amandes fraîches, basilic et poutargue 18



## LES PLATS DE RESISTANCE

- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) 58  
Poulpe chipotle rôti à la plancha, olives taggiasche, citrons confits et coriandre fraîche 34  
Poulet jaune des Landes en fricassée, sauce vin jaune d'Arbois et champignons bruns de Paris 29  
Côte de veau de lait sous la mère « milanaise », roquette, parmesan, crème citronnée (pour 2pers) 70  
Collier d'agneau de l'Aveyron, tomate datterino, olives de Kalamata, basilic (2 pers) 50  
Le burger Festayre, bœuf « Wagyu » sauce barbecue, piments de Padron, pickles d'oignons rouges, shiso vert 42  
Pavé de maigre, sauce Putanesca 25



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre croustillantes au romarin et brebis basque 6  
Polenta crémeuse au parmesan Reggiano 8  
Carottes au miel et à la feuille de laurier 8  
Herbes et salades 6



## LES DESSERTS

- Ardi Gasna d'Estives de chez Beñat, fromager à Saint-Jean de Luz 12  
Baba XXL imbibé d'armagnac Darroze, crème chantilly à la cardamome 14  
Mille-crêpes au thé matcha, crémeux yuzu 12  
Profiterole chocolat, glace fève de Tonka, pécan caramélisé 13  
Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly parfumée à la citronnelle 13  
Charlotte aux fraises au parfum de verveine 13

*Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : Australie, France.  
Nous tenons à votre disposition le cahier des allergènes.  
Notre eau filtrée "Aquachiara", plate ou pétillante 750ml est facturée 2€.*