

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE



LES AMUSES-GUEULES A PARTAGER, POUR VOUS FAIRE PATIENTER...

- Guacamole par vos bons soins 12
- « Fried chicken », mousseline au cumin 14
- Piments de Padron à la plancha 9

LE MENU 58€

LES HORS D'ŒUVRE...

- L'œuf de poule parfait, piperade aux piments doux d'Anglet, guanciaie juste saisie
- ou
- Tomates cerises à peine confites à l'ail rose de Lautrec, figues de Solliès, breuil de brebis au poivre mignonette, pourpier des jardins
- ou
- Velouté glacé de haricots cocos relevé de vinaigre de Xérès, anguilles fumées, pickles de girolles, sauge



Ou LES SIGNATURES DE JÒIA À PARTAGER POUR 2 PERSONNES...

- Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre Timut
- Poulpe de roche Chipotle rôti entier aux olives Taggiasche, citrons confits et coriandre fraîche (suppl. 6 p.p)



LES PLATS DE RESISTANCE...

- Gnocchi de pomme de terre poêlés, courgettes de Nice et courgettes jaunes, amandes fumées, pesto à la menthe
- ou
- Chipirons de Saint-Jean de Luz poêlés au chorizo, riz Carnaroli à l'encre de seiche, persil et émulsion de parmesan
- ou
- Ribs de porc Ibaïona aux épices Tandoori, salade d'herbes, jus à la coriandre fraîche

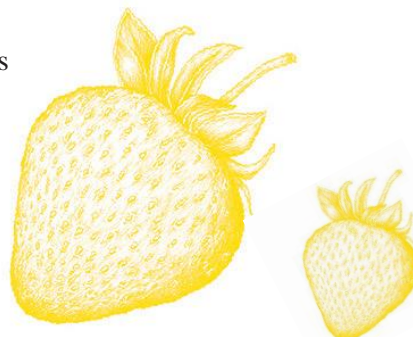
Ou LES SIGNATURES DE JÒIA À PARTAGER POUR 2 PERSONNES...

- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole au piment d'Espelette et ail de Lautrec, condiment chimichurri (suppl. 12 p.p)
- Côte de veau au vin jaune d'Arbois, champignons sauvages et estragon (suppl. 18 p.p)
- Carottes rôties au miel de lavande (suppl. 5 p.p)
- Pommes de terre croustillante et romarin frit (suppl. 5 p.p)



FROMAGES ET DESSERTS...

- Ardi Gasna sélectionné par Beñat, pâte de coing et pain de campagne aux fruits secs
- ou
- Figues de Solliès pochées à la sangria, crème épaisse, crumble d'amande
- ou
- Tarte au chocolat, crème glacée au sarrazin



Ou LES SIGNATURES DE JÒIA...

- Le véritable baba XXL imbibé d'armagnac Darroze 8 ans d'âge, crème chantilly à la cardamome (suppl. 8 p.p)
- Pavlova moelleuse et croustillante, chantilly à la citronnelle, fruits rouges et amarante

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€.