

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 PLATS DE RESISTANCE

Paccheri au gorgonzola, lamelles de poires, noix du périgord 28

Queue de lotte rôtie au plat aux pommes de terre grenailles, câpres et anchois, jus de jambon (2pers) 36/pers

Poulpe chipotle rôti entier à la plancha, olives taggiasche, citrons confits et coriandre fraîche 34

Poulet jaune des Landes en fricassée au vin jaune d'Arbois et à l'estragon 29

Côte de veau de lait sous la mère rôtie à la gousse d'ail, sauce crémée aux champignons sauvages et à l'estragon (600g avec l'os pour 2pers) 70

Epaule d'agneau de l'Aveyron frottée de ras el hanout et confite, raisins, pois chiches et aneth 32

Le burger Festayre, bœuf « Wagyu » sauce barbecue, piments de Padron, pickles d'oignons rouges, shiso vert 42



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

La « torta de queso » comme à San Sebastian, compotes de figues 12

Pavlova, crème chantilly parfumée au poivre noir de Kampot, pomelos rouges et oranges 13

Tarte au chocolat Guanaja sarrasin torréfié 13



LES ENTRÉES

Cime di rapa, trévis « Tardivo », vinaigrette agrumes/échalotes confites, burrata pugliese 19

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, chou-rave et pomme verte, crème crue citronnée aux œufs de saumon 20

Soupe à l'ail rose de Lautrec, escargots de Bourgogne au persil plat et jambon des Aldudes 18

Polenta crémeuse au Vacherin Mont d'Or, œuf de poule frit, truffe noire du Périgord râpée à cru 20

Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut 22



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre croustillantes au romarin et brebis basque 6

Purée de pomme de terre à la truffe noire du Périgord 12

Carottes au miel et à la feuille de laurier 8

Herbes et salades 6

TRUFFE NOIRE

Supplément truffe noire du Périgord 3g 15

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€.