

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

- Tomates anciennes de pleine terre, figues de Solliès, noisettes fraîches, basilic et burrata pugliese **19**
Piperade basquaise aux piments doux d'Anglet et pimientos del piquillo, miettes de bacalao **14**
Eufs mimosas au miso blanc et aux anchois de Cantabrie, sucrine croquante **12**
Chipirons de la criée de Saint-Jean de Luz juste saisis, pommes de terre fondantes, salsa verde **17**
Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut **22**



LES PLATS DE RESISTANCE

- Risotto aux artichauts violets, olives taggiasche et tomates confites **24**
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) **29 /PERS**
Poulpe chipotle rôti entier à la plancha, olives taggiasche, citrons confits et coriandre fraîche **34**
Poulet jaune des Landes brioché de foie gras sous la peau, rôti en crapaudine **29**
Côte de veau de lait sous la mère « milanaise », salade de roquette, tomates confites et parmesan Reggiano (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 ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre croustillantes au romarin et brebis basque **6**
Polenta crémeuse au parmigiano 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 citron **12**
La « torta de queso » comme à San Sebastian, rhubarbe et fraises **12**
Pavlova aux fruits rouges, crème montée à la citronnelle **13**
Chou chocolat, praliné, noisettes **10**

Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : Ecosse, France
Notre eau filtrée "Aquachiaro", plate ou pétillante 750ml est facturée 2€