

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

- Tranche de potimarron laquée au miel, noisettes et grenades, burrata pugliese 19
Carpaccio de daurade royale aux graines de grenade et coriandre, sauce ponzu 20
Soupe à l'ail rose de Lautrec, pieds de mouton au persil plat et jambon des Aldudes 18
Œufs mimosas au miso blanc et aux anchois de Cantabrie, sucrose croquante 12
Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut 22



LES PLATS DE RESISTANCE

- Paccheri aux champignons de saison, pecorino toscan et persil plat 28
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 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 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 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
Chou chocolat, praliné, noisettes 10

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