

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

- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) **29 /PERS**
Risotto aux artichauts violets, olives taggiasche et tomates confites **24**
Poulet jaune des Landes brioché de foie gras sous la peau, rôti en crapaudine (2 ou 4 pers) **29 /PERS**
Morceau de cochon de lait braisé aux citrons confits, tomates Datterino et petites câpres **34**
Maquereau de ligne « à la viennoise », herbes et fleurs, sauce tartare aux petites câpres **28**
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 au poivre de Tasmanie **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, citronnelle **13**
Chou chocolat, praliné, noisette **10**



LES ENTRÉES

- Haricots verts, petits pois, cerises et estragon, burrata di bufala des Pouilles **19**
Gaspacho aux pimientos del piquillo, tartare de bonite de Saint-Jean de Luz aux graines de moutarde **16**
Carpaccio de courgette violon, amandes fraîches, parmigiano Reggiano, basilic **16**
Poulpe de roche chipotle rôti, pimientos del piquillo, olives Taggiasche, coriandre **17**
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**
Ratatouille **8**
Carottes au miel et à la feuille de laurier **8**
Herbes et salades **6**

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