

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

- Artichauts violets, première tomates datterino, burrata Pugliese, vieux vinaigre balsamique 22
Saumon d'Ecosse Label rouge assaisonné de poivre long, crème crue légèrement fumée, œufs de saumon et aneth 22
Couteaux cuits sur la plancha, sauce vierge au chorizo et aux câpres de Pantelleria 18
Les asperges blanches des Landes juste tièdes, bulots, sauce bagna cauda aux anchois de Cantabrie 16
Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut 22



LES PLATS DE RESISTANCE

- L'œuf parfait aux asperges vertes de Mallemort et morilles, sauce au vin jaune d'Arbois 24
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) 58
Poulpe chipotle rôti 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 », roquette, parmesan, crème citronnée (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 parmesan 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 pommes du Canada 12
Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly parfumée à la citronnelle 13
Tarte au chocolat Guanaja sarrasin torréfié 13

*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€.*