

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

A PARTAGER PENDANT L'APERITIF...

Guacamole par vos soins	12
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette beurre au piment d'Espelette	15
Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé	14
Notre terrine de campagne	14

LES HORS D'OEUVRES

Les fameuses moules de « tonton Claude », sauce cocktail aux herbes fraîches	15
Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean de Luz, radis multicolores et vinaigrette ponzu	22
Haricots coco de Paimpol, poulpe et chipirons dans un bouillon au citron confit	17
Potimarron et girolles rôties, burrata crémeuse et graines de courges torréfiées	19
Terrine de foie gras de canard des Landes au poivre Timut	22

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Agnolotti farcis à la ricotta, maïs rôti et bouillon de maïs	24
Chou farci de homard bleu, beurre blanc au yuzu kosho	36
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, ail frit, piment d'Espelette et persil plat	Pour 2 pers. 70
Faux filet de bœuf Salers du Cantal maturé, échalotes confites au vin rouge et à la moelle de bœuf	35
Poulette jaune des Landes briochée de foie gras de canard et champignons des bois sous la peau	40
Épaule de cochon de lait confite, câpres à queue, Datterino et basilic	Pour 2 pers. 73

A propos de l'origine de nos viandes,

Bœuf, cochon de lait, côte de veau, poulet : naissance, élevage et abattage : France

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Pour les amateurs de chocolat, coupe « tout chocolat »	14
Fruits rouges et noirs, fromage blanc et miel de montagne	12
Clafoutis aux Reines Claudes, crème glacée à la fleur de lait	14
Pavlova aux figues de Solliès, crème montée aux citrons verts et jaunes	14
Notre baba « signature », imbibé à l'armagnac Darroze, crème montée au poivre de Sishuan	Pour 2 pers. 28
L'incontournable mille crêpes au matcha, crème citronnée	12

TO SHARE WITH YOUR APERITIF

Guacamole, make your own version	12
Sardinillas, sourdough bread with Espelette pepper butter	15
Fried chicken, cumin sauce, burnt lime	14
Our country-style pâté	14

STARTERS

The famous mussels from “Uncle Claude”, cocktail sauce with fresh herbs	15
Like a red tuna sashimi from Saint-Jean de Luz multicolored radishes, ponzu vinaigrette	22
Paimpol coconut beans, octopus and baby squid in a marinated lemon broth	17
Roasted pumpkin and girolles mushrooms, creamy burrata and roasted pumpkin seeds	19
Terrine of duck foie gras from les Landes confit with Timut pepper	22

MAIN COURSES

Agnolotti stuffed with ricotta, roasted corn and corn broth	24
Cabbage stuffed with blue lobster, yuzu kosho beurre blanc	36
Line hake from Saint-Jean de Luz Spanish style, fried garlic, Espelette pepper and flat parsley	Pour 2 pers. 70
Matured Salers beef sirloin from Cantal, shallots confit in red wine and beef marrow	35
Yellow Landes chicken stuffed with duck foie gras and wild mushrooms under the skin	40
Suckling pig shoulder confit capers, datterino tomatoes and basil	Pour 2 pers. 73

A propos de l'origine de nos viandes,

Bœuf, cochon de lait, côte de veau, poulet : naissance, élevage et abattage : France

DESSERTS

Ardi Gasna cheese selected by Beñat, fruit chutney	12
For chocolate lovers, all-chocolate cup	14
Red and black berries, fresh curd cheese, mountain honey	12
Clafoutis with greengage plums, milk blossom ice cream	14
Pavlova with Solliès figs, whipped cream with lime and lemon	14
Our “signature” baba, soaked in Darroze Armagnac 4 years, Sichuan pepper Chantilly	Pour 2 pers. 28
The unmissable matcha mille crêpes with lemon cream	12

THE HELENE'S MENU

**3 STARTERS TO SHARE
1 MAIN COURSE TO SHARE
2 DESSERTS TO SHARE**

FOR THE WHOLE TABLE ONLY 85 PER PERS.