

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

LES HORS-D'ŒUVRE A PARTAGER

Burrata Pugliese, brocolettis rôtis, leche vegetal, condiment aux fraises
Œuf bio de la ferme d'Alexandre, mayonnaise « vitello tonnato »
Pêche du jour façon ceviche, abricots crus et cuits, huile de verveine



LES PLATS DE RÉSISTANCE AU CHOIX

Petit épeautre du Velay étuvé, crème de primeurs et condiment Jalapeño

ou

Champignons des bois, petits pois, croûte de campagne imbibée au jus de volaille, émulsion aux herbes

ou

Thon blanc de Saint-Jean de Luz confit, caviar d'aubergine fumé, grenade et mélasse

ou

Queue de lotte rôtie, salade croquante de fenouil, piperade aux piments doux (2pers)

ou

Onglet de bœuf de l'Aubrac grillé, échalotes au vin rouge, pommes grenailles tapées

ou

Côte de veau « milanaise », condiment roquette / anchois, salade d'artichauts poivrade,
tomate confite et Ardi Gasna (2pers) **suppl. 10€ par personne**



LES DESSERTS AU CHOIX

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs

ou

Mousse chocolat façon Grand-Mère, noix de pécan, crumble cacao

ou

« Tout cacahuète » aux cacahuètes de Soustons

ou

Pavlova aux fraises Ciflorette de Carpentras, chantilly à la citronnelle

ou

Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées (2pers) **suppl. 5€ par personne**



Hors-d'œuvre à partager, 1 plat et 1 dessert au choix : 68€ par personne

Hors-d'œuvre à partager, 2 plats et 1 dessert au choix : 85€ personne