

# 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*

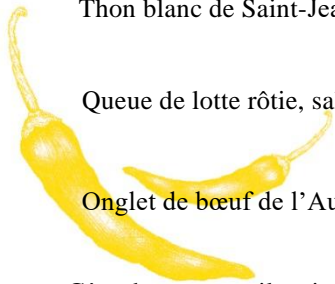
Queue de lotte rôtie, salade croquante de fenouil, piperade aux piments doux (2pers)

*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**