

LE SEMAINIER



LES HORS-D'OEUVRE

Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette acidulée et fenouil
Burrata Pugliese, betterave Chioggia, yaourt amande et estragon
Tartare de veau dans l'esprit d'un vitello tonnato (**supp. 5€**)



LES PLATS DE RESISTANCE

Traditionnel osso buco, légumes de saison
Merlu de ligne rôti, cœur de laitue braisée et sardines confites
Poulet jaune des Landes, mousseline de petits pois et champignons des bois (**supp. 10€**)



LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
pâte de coing (**supp. 5€**)
Pavlova aux fraises Ciflorette de Carpentras, chantilly à la citronnelle
Tarte rustique aux fruits frais de saison, crème d'amandes à l'armagnac Darroze
(quantité limitée)

Entrée – Plat – Dessert 38€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 32€



LES SIGNATURES

Terrine de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut,
chutney de fruits (2pers) **22€/ pers**
Cou de canard farci de ris d'agneau et de blettes, laqué au miel,
purée de pomme de terre au jus (2pers) **33€/ pers**
Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées (2pers) **13€/ pers**

JÒIA PAR HÉLÈNE DARROZE
39 RUE DES JEUNEURS — PARIS II^E

JOIAHELENEDARROZE.COM