



Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE


LES HORS-D'OEUVRE

- 
- Œuf parfait, salsifis, jambon de Bayonne et émulsion vin jaune **16€**
 - Butternut cru et cuit, burrata Pugliese, pesto de basilic et graines de courges **17€**
 - Onglet de bœuf d'Aubrac grillé, condiment choux fleur et ail noir **21€**
 - Saint-Jacques de Bretagne en carpaccio, poutargue et citron caviar **25€**
 - Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre de Timut **pour 2 personnes 22€/ pers**
 - Poulpe de roche Chipotle rôti entier aux olives Taggiasche, poivrons, coriandre fraîche **pour 2 personnes 36€/ pers**
 - La truffe noire du Périgord en supplément 15€/ 3g**


LES PLATS DE RESISTANCE

- 
- Panais confit, croustillant de son de moutarde, condiment herbacé **20€**
 - Lieu jaune de Saint-Jean-de-Luz, poireaux à la flamme, marinière à la Soubressade **30€**
 - Poulet jaune des Landes brioché de foie gras sous la peau, rôti en crapaudine **35€**
 - Merlu de Saint-Jean-de-Luz et langoustine façon Ttoro, focaccia légèrement toastée pour **2 ou 4 personnes 25€/ pers**
 - Ribs de bœuf confit puis grillé, sauce barbecue maison **pour 2 personnes 32€/ pers**
 - Côte de veau du Limousin au sautoir, jus corsé **pour 2 personnes 33€/ pers**
 - La truffe noire du Périgord en supplément 15€/ 3g**

LES ACCOMPAGNEMENTS

- 
- Pommes de terre croustillantes et romarin frit **7€**
 - Carottes rôties au miel de lavande **8€**
 - Polenta crémeuse au parmesan Reggiano **8€**

LES DESSERTS

- 
- Ardi Gasna sélectionné par Beñat, pâte de coing, pain de campagne maison aux fruits secs **13€**
 - Crème brûlée au chocolat Andoa 70% infusée aux écorces de cacao fumées, grué de cacao, glace au thé Earl Grey **9€**
 - « Torta de queso » aux noix, brûlée à la flamme, confiture de pommes et pruneaux **9€**
 - Tartelette feuilletée croustillante aux poires caramélisées, crème montée à l'amande torréfiée et mélilot **13€**
 - Pavlova façon mont-blanc, crèmeux marron, chantilly à la vanille de Madagascar, glace marron-vanille **11€**
 - Le véritable baba imbibé d'armagnac Darroze 8 ans d'âge, crème mascarpone, ganache au café Darroze **13€**

*Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : France.
Nous tenons à votre disposition le cahier des allergènes.*