

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

Pour un moment de convivialité et de partage Jòia vous propose son Menu Signature

MENU SIGNATURE

Pour la table entière uniquement

3 hors-d'œuvre à partager, 2 plats de résistance et 2 desserts à partager **85€/pers**

LES TAPAS

- Talao, crème de maïs, condiment chimichurri, magret fumé *pour 2 pers* **28**
Guacamole par vos soins **12**
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette **16**
Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé **14**
Langues d'oiseaux, risotto au bleu de brebis basque fumé, noix du Périgord **11**
Lobster Roll, mayonnaise au tandoori cébette **18**

LES HORS D'ŒUVRES

- Autour d'un sablé au piment d'Espelette, tarte fondante au butternut confit,
émulsion au bleu de brebis, graines de courge **18**
Champignons sauvages et foie gras de canard au jus de volaille, jaune d'œuf coulant, condiment persil/noisette **20**
Pêche du jour façon ceviche, figues de Sollies, yaourt d'amande, huile de feuille de figuier **18**
Tartare de veau façon vitello tonnato, mimosas de blanc d'œuf aux câpres **17**
Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre de Timut, *pour 2 pers* **44**
Poulpe de roche Chipotle rôti entier aux olives Taggiasche, poivrons, coriande fraîche *pour 2 pers* **76**

LES PLATS DE RESISTANCE

- Cèpes rôtis et crémeux de cèpes, escargots persillés, pralin de graines de tournesol et noisettes fraîches
(Option végétarienne disponible) **29**
Truite de Banka confite, salade de haricots verts et haricots beurre tiédés, grenobloise aux coques **43**
Onglet de bœuf de l'Aubrac grillé, pommes de terre en éventail, sucrine à peine rôtie, condiment romesco **39**
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, radis multicolores, condiment des fanes *pour 2 pers* **82**
Jarret de veau de lait sous la mère braisé, frégola sarda au jus, oignons caramélisés *pour 2 pers* **88**
Côte de cochon fermière cuite au sautoir, patate douce rôtie, sauce charcutière **44**



LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Mousse chocolat façon Grand-Mère, noix de pécan, crumble cacao	14
Torrija, confiture du vieux garçon, crème crue	14
Pavlova aux poires confites, baies roses et aneth	14
Tarte rustique aux fruits du moment, crème glacée à la vanille bourbon	12
Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze, chantilly aux graines de fenouil torréfiées	
<i>Pour 2 pers</i>	28

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE 12 cl

Champagne Lebeau-Batiste, Brut Tradition **20**
NM, Côteau Sud d'Épernay, France

VIN ROSÉ 12 cl

Clos de l'Ours, « L'Accent » **10**
2023, Côte de Provence, France

VINS BLANCS 12 cl

Domaine La Colombière, Les Jacquaires, Vin de France **8**
2022, Sud-Ouest, France

Château la Verrerie, Hautes Collines, IGP Méditerranée **9**
2022, Provence, France

Domaine Fabien Jouves, VDF, Les Pièces longues **12**
2022, Cahors, France

Château du Cèdre, Les Grèzes, IGP Côtes du Lot **12**
2022, Sud-Ouest, France

Domaine Clos Basté, Pacherenc du Vic Bilh Blanc Sec **14**
2022, Sud-Ouest, France

Sylvain Pataille, Bourgogne Aligoté **14**
2022, Bourgogne, France

Clos Lapeyre, Jurançon Sec, Cuvée Matoulan **15**
2018, Sud-Ouest, France

VINS ROUGES 12 cl

Domaine de Courbissac, Les Traverses, Minervois **8**
2022, Languedoc Roussillon, France

Château Thénac, Bergerac **12**
2012, Sud-Ouest, France

Domaine Henri & Gilles Buisson **14**
2021, Bourgogne, France

Domaine du Cros, Les Rougiers, Marcillac **14**
2018, Sud-Ouest, France

Domaine Combier, Crozes Hermitage **15**
2022, Rhône, France

Château Massereau, Graves **15**
2013, Bordeaux, France

Château Montus, Cuvée XL, Madiran **30**
2016, Sud-Ouest, France

