

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE



## LES AMUSE-GUEULES A PARTAGER, POUR VOUS FAIRE PATIENTER

Pois chiche des Hautes Alpes, façon houmous, par vos bons soins 12€

Artichaut camus comme à la maison, vinaigrette moutardée aux herbes fraîches 12€

« Fried chicken », mousseline au cumin 14€

## LE MENU

58€ PAR PERSONNE

### LES HORS D'OEUVRES

Asperges blanches des Landes, œuf poché/cassé, chapelure au jambon de Bayonne

Cime di rapa grillés, oranges sanguines et noisettes, burrata

Chicken pie au foie gras de canard et pistaches, pickles de légumes du moment

Pêche du Jour de Saint-Jean de Luz en ceviche, rhubarbe et coriandre

Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre de Timut **pour 2 personnes**

Poulpe de roche Chipotle rôti entier aux olives Taggiasche, citrons confits, poivrons, coriandre fraîche **pour 2 personnes - suppl. 6€/ pers**



### LES PLATS DE RESISTANCE

Tranche de chou-fleur primeur rôtie au Ras El-Hanout, couscous de chou-fleur et amandes

Maquereau de Saint-Jean de Luz façon viennoise, sauce tartare, herbes et fleurs

Boudin de chez Pascal Manoux poêlé croustillant, pommes Chantecler rôties, jus au vinaigre de cidre

Merlu de ligne de Saint Jean de Luz à l'espagnole, ail de Lautrec, piment de Padrón, condiment chimichurri **pour 2 personnes - suppl. 8€/ pers**

Poulet jaune des Landes, asperges vertes de Provence et champignons des bois au vin jaune d'Arbois **pour 2 personnes - suppl. 16€/ pers**

Epaule d'agneau de lait d'Aveyron confite à la sarriette, tomates Datterino et artichauts **pour 2 personnes - suppl. 18€/ pers**

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Carottes rôties au miel de lavande 5€

Pommes de terre croustillantes et romarin frit 5€

Polenta crémeuse au parmesan Reggiano 5€



### LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, pâte de coing, pain de campagne maison aux fruits secs

La profiterole croustillante, chocolat Guanaja, glace au café

Mille-crêpes au thé matcha, crémeux yuzu

Pavlova moelleuse et croustillante, crème chantilly parfumée au basilic, fraises Gariguettes, vinaigrette à la fraise

Le véritable baba XXL, imbibé d'armagnac Darroze 8 ans d'âge, crème chantilly à la citronnelle - **suppl. 8€**



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