

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE



## LES AMUSE-GUEULES

- 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€



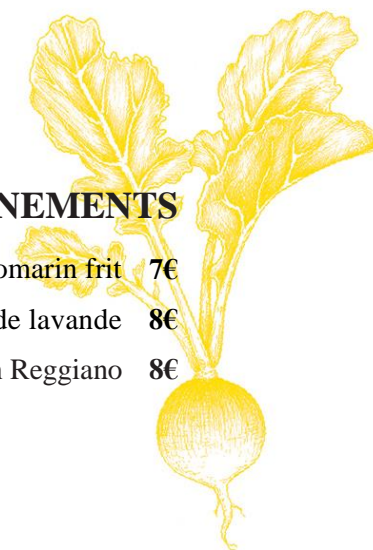
## LES HORS D'OEUVRES

- Œuf bio mollet façon mimosa, anchois de Cantabrie 16€  
Haricots verts et figues de Solliès, cœurs de canard gras des Landes, condiment figue/coriandre fraîche 17€  
Piperade basquaise aux piments doux d'Anglet, burrata Pugliese, pesto de basilic 17€  
Moules de bouchot, marinière au yuzu kosho, citrons confits 15€  
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



## LES PLATS DE RESISTANCE

- Aubergine pressée, condiment herbacé, pignons de pin et salade d'herbes et fleur de saison 20€  
Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz flambé à l'armagnac, sauce aux poivres de Timut et Sarawak 30€  
Faux-filet (250gr) de bœuf d'Aubrac grillé, oignons Tropéa et cassis, jus épicé aux baies de genièvre et vin rouge 35€  
Poitrine de cochon confite à la feuille de figuier, figues de Solliès fraîches pour 2 personnes 29€/ pers  
Merlu de Saint-Jean-de-Luz et langoustine façon Ttoro, focaccia légèrement toastée pour 2 ou 4 personnes 25€/pers  
Côte de veau façon milanaise, riquette et câpron, crème montée citron vert pour 2 personnes 33€/ pers



## 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€  
Mousse au chocolat Andoa 70% au piment d'Espelette, crème crue 13€  
Cheesecake aux noix brûlées à la flamme, confiture de pommes et pruneaux 13€  
Feuilleté croustillant aux pêches et myrtilles, crème montée à la cannelle 13€  
Pavlova moelleuse et crouillante, crème chantilly à la rose, fine tranche de melon charentais, sorbet melon 13€  
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.*