

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

## RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

### POUR PATIENTER...

Croquette de joue de bœuf fondante, pickles et graines de moutarde  
Tartelette de courge, condiment aux agrumes, chips de châtaigne

### MENU

Gravelax de truite de Banka, crème crue aux herbes et œufs de truite,  
salade de betterave, blinis de sarrazin

Foie gras de canard des Landes poêlé, bouillon de canard aux baies de genièvre,  
légumes racines, truffe noire du Périgord

Noix de Saint Jacques de la Baie de Seine rôties, lard de Colonnata,  
crème de topinambour, châtaignes confites, jus de rôti et émulsion noisette

Dos de biche frotté au poivre sarawak cuit au sautoir,  
céleri fondant et croustillant, condiment aux airelles, jus de gibier au vin rouge

Brie de Meaux à la truffe noire du Périgord, salade frisée, pickles de raisin

Crème glacée au pain de la veille, pralin et nougatine de cacahuète

Comme un vacherin... parfait glacé aux marrons,  
confit de clémentines, crème de marron

—  
**175€ par personne**

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

## RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

### POUR PATIENTER...

Croquette de joue de bœuf fondante, pickles et graines de moutarde  
Tartelette de courge, condiment aux agrumes, chips de châtaigne

### MENU

Gravelax de truite de Banka, crème crue aux herbes et œufs de truite,  
salade de betterave, blinis de sarrazin

Noix de Saint Jacques de la Baie de Seine rôties, lard de Colonnata,  
crème de topinambour, châtaignes confites, jus de rôti et émulsion noisette

Dos de biche frotté au poivre sarawak cuit au sautoir,  
céleri fondant et croustillant, condiment aux airelles, jus de gibier au vin rouge

Brie de Meaux à la truffe noire du Périgord, salade frisée, pickles de raisin

Crème glacée au pain de la veille, pralin et nougatine de cacahuète

Comme un vacherin... parfait glacé aux marrons,  
confit de clémentines, crème de marron

—  
**145€ par personne**