

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

LE BRUNCH

SUR VOTRE TABLE

Une coupe de prosecco
Le smoothie du jour
Un café ou un thé
Baguette, beurre demi-sel échiré, confiture du moment

À PARTAGER

Chipirons cuisinés comme à Saint-Jean de Luz, persillade et N'duja
Burrata crémeuse, fraises Gariguettes fraîches, broccoletti grillés,
vinaigrette au Xérès
Terrine de volaille au foie gras de canard des Landes et pistaches d'Iran

LE PLAT AU CHOIX

Filet de daurade grillée, datterino, grenailles rôties,
sauce vierge aux guindillas et olives taggiasches
Turkish eggs, œufs pochés, labneh, beurre au piment d'Espelette,
focaccia maison
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite, mijoté de légumes
printaniers

DESSERTS À PARTAGER

Fraisier et chantilly à la rose
Cookie aux pralines roses
Salade fraîche de melon, kiwi jaune et pousses de basilic

LES BOISSONS

CHAMPAGNE

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

MOCKTAIL

VIRGIN BASIL SMASH Sirop Basilic Maison, Citron Vert, Soda Concombre	10
---	----

BOISSONS FRAICHES

Ananas Victoria,	250ml	7,5
Poire Williams	250ml	7,5
Fraise Gariguettes	250ml	7,5
Tomate	250ml	8

THÉS

Genmaicha – Japon	5,5
Kinihira – Rwanda	5,5

CAFÉS *Assemblage Hélène Darroze x Le Café Alain Ducasse*

Expresso	3,5
Double expresso	5,5
Cappuccino	7
Macchiato	4,8

INFUSIONS

Verveine – Tilleul	5,5
--------------------	-----