

# JÓIA

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

## LE BRUNCH

### SUR VOTRE TABLE

Baguette, beurre demi-sel échiré, confiture de citrons et écorces confites  
Le smoothie du jour  
Un café filtré ou un thé

### À PARTAGER

Terrine de campagne, abricots secs et noisettes du piémont  
Salade de jeunes endives croquantes, bleu de brebis fumé, et noix  
du Périgord  
Gravelax de truite de Banka aux baies roses, crème aux herbes, galettes  
de sarrazin

### LE PLAT AU CHOIX

Œuf frit, seiche pochée dans une réduction de Ttoro, polenta crémeuse  
Ribs de porc caramélisés, mousseline de pomme de terre et pimentios  
del Padrón  
Gnocchis de brocolis, émulsion au bleu de brebis, noisettes torrifiées

### DESSERTS À PARTAGER

Cookie à la pistache de Sicile, chunk de chocolat blanc, pralin pistache  
Riz au lait crémeux, pomme rôtie aux épices, caramel beurre salé  
Salade d'oranges maltaises à l'afghan, fruits secs torrifiés

# LES BOISSONS

## CHAMPAGNE

Champagne Lebeau-Batiste, Brut Tradition	20
NM, Côteau Sud d'Épernay, France	
Coupe de Prosecco	12

## MOCKTAIL

Virgin Basil Smash	10
Sirop Basilic Maison, Citron Vert, Soda Concombre	

## BOISSONS FRAICHES

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

## THÉS

Genmaïcha – 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
--------------------	-----