

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

Pour un moment de convivialité et de partage Jòia vous propose son Menu Signature

MENU SIGNATURE

Pour la table entière uniquement

3 hors-d'œuvre à partager, 2 plats de résistance et 2 desserts à partager **85€/pers**

LES TAPAS

Taloa, crème de maïs, condiment chimichurri, magret fumé **pour 2 personnes 28**

Guacamole par vos soins **12**

Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette **16**

Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé **14**

Langue d'oiseaux, risotto au bleu de brebis basque fumé, noix du Périgord **11**

Lobster Roll, mayonnaise au tandoori, cébette **18**

LES HORS D'ŒUVRES

Salade de tomates anciennes, breuil de brebis basque au basilic, gaspacho aux pimientos del piquillo **16**

Champignons sauvages et foie gras de canard au jus de volaille, jaune d'œuf coulant, condiment persil/noisette **20**

Pêche du jour façon ceviche, figues de Sollies, yaourt d'amande, huile de feuille de figuier **18**

Tartare de veau façon vitello tonnato, mimosas de blanc d'œuf et câpres **17**

Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre de Timut **pour 2 personnes 44**

Poulpe de roche Chipotle rôti entier aux olives Taggiasche, poivrons, coriandre fraîche **pour 2 personnes 76**

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Etuvée d'orge, crème de brocoli, émulsion de bleu de brebis et noisettes **29**

Truite de Banka confite, salade de haricots verts et haricots beurre tiédie, grenobloise aux coques **43**

Onglet de bœuf de l'Aubrac grillé, pommes de terre en éventail, sucrine à peine rôtie, condiment romesco **39**

Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, radis multicolores, condiment des fanes **pour 2 personnes 82**

Jarret de veau de lait sous la mère braisé, frégola sarda au jus, oignons caramélisés **pour 2 personnes 88**

Côte de cochon fermière cuite au sautoir, patate douce rôtie, sauce charcutière **44**

LES DESSERTS

| | |
|---|----------------------------|
| Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs | 12 |
| Mousse chocolat façon Grand-Mère, noix de pécan, crumble cacao | 14 |
| Torrija, confiture du vieux garçon, crème crue | 14 |
| Pavlova aux figues, crème montée à la verveine citronnée | 14 |
| Tarte rustique aux fruits du moment, crème glacée à la vanille bourbon | 12 |
| Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze, chantilly aux graines de fenouil torréfiées | |
| | pour 2 personnes 28 |

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

CHAMPAGNE 12 cl

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

VIN ROSÉ 12 cl

Clos de l'Ours, « L'Accent » 10
2023, Côte de Provence, France

VINS BLANCS 12 cl

Domaine La Colombière, Les Jacquaires, Vin de France 8
2022, Sud-Ouest, France

Château la Verrerie, Hautes Collines, IGP Méditerranée 9
2022, Provence, France

Domaine Fabien Jouvès, VDF, Les Pièces longues 12
2022, Cahors, France

Château du Cèdre, Les Grèzes, IGP Côtes du Lot 12
2022, Sud-Ouest, France

Domaine Clos Basté, Pacherenc du Vic Bilh Blanc Sec 14
2022, Sud-Ouest, France

Sylvain Pataille, Bourgogne Aligoté 14
2022, Bourgogne, France

Clos Lapeyre, Jurançon Sec, Cuvée Matoulan 15
2018, Sud-Ouest, France

VINS ROUGES 12 cl

Domaine de Courbissac, Les Traverses, Minervois 8
2022, Languedoc Roussillon, France

Château Thénac, Bergerac 12
2012, Sud-Ouest, France

Domaine Henri & Gilles Buisson 14
2021, Bourgogne, France

Domaine du Cros, Les Rougiers, Marcillac 14
2018, Sud-Ouest, France

Domaine Combier, Crozes Hermitage 15
2022, Rhône, France

Château Massereau, Graves 15
2013, Bordeaux, France

Château Montus, Cuvée XL, Madiran 30
2016, Sud-Ouest, France

