

# 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€ par personne**

### LES TAPAS

- Talao, crème de maïs, condiment chimichurri, magret fumé **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**
- Langues d'oiseaux, risotto au bleu de brebis basque fumé, noix du Périgord **11**
- Lobster Roll, mayonnaise au tandoori cébette **18**

### LES HORS D'ŒUVRES

- Autour d'un sablé au piment d'Espelette, tarte fondante au butternut confit, émulsion au bleu de brebis, graines de courge **15**
- Champignons sauvages et foie gras de canard au jus de volaille, jaune d'œuf coulant, condiment persil/noisette **20**
- Pêche du jour façon gravelax au poivre de Timut, poire comice, yaourt amande et huile de Timut **15**
- Tartare de veau façon vitello tonnato, mimosas de blanc d'œuf aux câpres **17**
- Terrine de foie gras de canard des Landes confit au poivre de Timut **22**
- Poulpe rôti entier au piment Chipotle, olives Taggiasche, coriandre fraîche, *pour deux personnes* **76**

### LES PLATS DE RESISTANCE

- Gnocchis de potimarron, jus végétal, châtaignes et brebis frais **28**
- Saint-Jacques dorées, endive braisée au naturel, réduction de jus d'orange monté au beurre, tuile de lin **36**
- Perdreau rouge sauvage cuit sur le coffre, garniture paysanne, sauce salmis et toast d'abattis **42**
- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, radis multicolores, condiment des fanes, *pour deux personnes* **72**
- Jarret de veau de lait braisé, frégola sarda au jus, oignons caramélisés, *pour deux personnes* **84**
- Magret de canard des Landes rôti, cuisses confites en chou farci, lard fumé, polenta croustillante, mûres et jus corsé au vin rouge **39**

#### *A propos de l'origine de nos viandes,*

*Le canard, le jarret de veau, et le perdreau : Naissance, élevage et abattage : France*

*Le quasi de veau : Naissance : Allemagne, Élevage et abattage : Hollande*



## 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 montée au mascarpone à la vanille	14
Pavlova aux poires confites, baies roses et aneth	14
Tarte rustique aux fruits du moment	12
Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze, chantilly aux graines de fenouil torréfiées	
<i>pour deux personnes</i>	<b>28</b>

## 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 Les Pierres Ecrites Montlouis sur Loire **8**  
2022, Vallée de Loire, France

Domaine Les Hautes Noelles, IGP Val de Loire **9**  
2021, Vallée de la Loire, France

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

Château du Cèdre, Les Grèzes, IGP Côtes du Lot **12**  
2023, Sud-Ouest, France

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

Jean Rijckaert, Bourgogne Aligoté **14**  
Vieilles Vignes, 2023, Bourgogne, France

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

### VINS ROUGES 12 cl

Domaine des Varinelles, Cuvée Lune **8**  
2022, Vallée de Loire, France

Vignoble des Verdots, Cuvée Imprévu **12**  
2023, Sud-Ouest, France

Domaine Henri & Gilles Buisson **14**  
2022, Bourgogne, France

Château Boujac, Cuvée Sargha **14**  
2022, 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

