

JÒIA

PAR
HÉLÈNE DARROZE

LES HORS-D'ŒUVRE À PARTAGER

Burrata Pugliese aux petits pois, asperges sauvages et kiwi, pesto menthe et amandes
Œuf bio de la ferme d'Alexandre, mayonnaise aux anchois de Cantabrie, *sucre grillé*
Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion



LES PLATS DE RÉSISTANCE AU CHOIX

Riz noir Arborio, chipirons et palourdes au chorizo, émulsion de parmesan Reggiano

ou

Asperges blanches des Landes, gnocchi de pommes de terre, émulsion ail des ours

ou

Maquereau de Saint-Jean-de-Luz pané, sauce tartare aux guindillas, salade de pousses d'épinards

ou

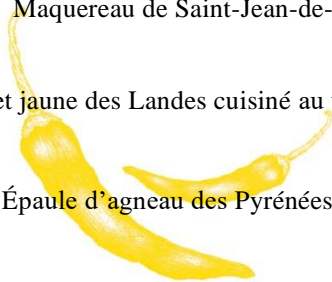
Poulet jaune des Landes cuisiné au vin jaune d'Arbois, asperges vertes de Mallemort et champignons des bois

ou

Épaule d'agneau des Pyrénées, échalotes confites, polenta crémeuse au parmesan Reggiano (2pers)

ou

Cou de canard farci de ris d'agneau et de blettes, laqué au miel,
purée de pommes de terre au jus (2pers) **suppl. 10€ par personne**



LES DESSERTS AU CHOIX

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, pâte de coing, pain de campagne maison aux fruits secs

ou

Mousse chocolat façon Grand-Mère, noix de pécan, crumble cacao

ou

« Tout cacahuète » aux cacahuètes de Soustons

ou

Pavlova aux fraises Ciflorettes de Carpentras, chantilly à la citronnelle

ou

Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées (2pers) **suppl. 5€ par personne**



.Entrées, plat et dessert : 68€ par personne

Entrées, 2 plats et dessert : 85€ personne