

# 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€**

## MENU DU JOUR

Au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat ou plat/dessert **34€**

Entrée/plat/dessert **39€**

## 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 tonato, 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 Jouves, VDF, Les Pieces 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

