

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

LES HORS-D'ŒUVRE A PARTAGER

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



LES PLATS DE RESISTANCE AU CHOIX

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

ou

Gnocchi de pommes de terre aux artichauts Camus rôtis et croustillants,
jus de barigoule aux olives Taggiasche et estragon

ou

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

ou

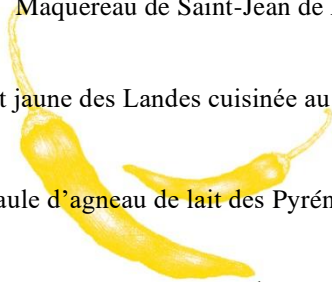
Poulet jaune des Landes cuisinée au vin jaune d'Arbois, asperges vertes de Mallemort et champignons des bois

ou

Epaule d'agneau de lait 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

Biscuit brownie garni d'un crémeux de chocolat Araguani du Venezuela, sauce chocolat/miel, crème glacée au sobacha

ou

« Tout cacahuète » aux cacahuètes de Soustons

ou

Pavlova aux oranges sanguines, sorbet à la fleur d'oranger, crème montée à l'amande

ou

Notre baba « signature » imbibé de l'armagnac Darroze « 8 ans d'âge »,
chantilly au sapin, kiwi et pomme verte **suppl. 5€ par personne**



.Entrées, plat et dessert : 68€ par personne

Entrées, 2 plats et dessert : 85€ personne