

LE SEMAINIER



LES HORS-D'OEUVRE

Velouté d'asperges des Landes, œuf parfait, ail des ours

Salade Caesar au homard bleu de Bretagne, pain croustillant, Ossau-Iraty

Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion (**supp. 5€**)



LES PLATS DE RESISTANCE

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées confit, pommes grenailles, crème d'ail

Lieu jaune rôtie façon grenobloise, brocolis vapeur

Poulet jaune des Landes cuisinée au vin jaune d'Arbois,

asperges vertes de Mallemort et champignons des bois (**supp. 10€**)



LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,

pâte de coing (**supp. 5€**)

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

Biscuit brownie garni d'un crémeux de chocolat Araguani du Vénézuéla,

sauce chocolat/miel

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 32€

Entrée – Plat – Dessert 38€



LES SIGNATURES

Terrine de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut,

chutney de fruits (2pers) **22€/ pers**

Cou de canard farci de ris d'agneau et de blettes, laqué au miel,

purée de pomme de terre au jus (2pers) **33€/ pers**

Notre baba « signature » imbibé de l'armagnac Darroze « 9 ans d'âge »,

chantilly au sapin, kiwi et pomme verte **13€/ pers**

JÔIA PAR HÉLÈNE DARROZE

39 RUE DES JEUNEURS — PARIS II^e

JOIAHELENEDARROZE.COM