

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

## Few plates to share...



Sardinillas toasted country bread, Espelette spiced butter	16€
Foie gras from the Landes confit with Timut pepper, seasonal fruit chutney	29€
Octopus « à la galicienne », steamed potatoes	14€
Thinly sliced ham « Noir de Bigorre » allumettes potatoes, hibiscus powder	16€
« Fried Chicken » cumin mousseline, lime slightly grilled	13€
« Lobster Roll » blue lobster, tandoori mayonnaise, spring onions	18€
« Langues d'oiseau » smoked blue cheese risotto, nuts from Périgord	11€
Churros cinnamom flavoured sugar, chocolate sauce	9€