LE SEMAINIER

LES HORS-D'OEUVRE

Velouté d'asperges blanches des Landes, œuf parfait, ail des ours Moules de bouchot, beurre blanc au yuzu kosho Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion (supp. 5€)

LES PLATS DE RESISTANCE

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées confit à l'ail des ours, pommes grenailles, épices cajun Pavé de merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz rôti, haricots tarbais aux pimientos del piquillo Poulet jaune des Landes cuisinée au vin jaune d'Arbois, asperges vertes de Mallemort et champignons des bois (suppl. 10€)

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz, pâte de coing Paylova aux oranges sanguines, sorbet à la fleur d'oranger, crème montée à l'amande Biscuit brownie garni d'un crémeux de chocolat Araguani du Vénézuela, sauce chocolat/miel (suppl. 5€)

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 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

JÕIA PAR HÉLÈNE DARROZE

39 RUE DES JEUNEURS — PARIS II^e

JOIAHELENEDARROZE.COM