

LE SEMAINIER

STARTERS

White asparagus velouté, slow cooked egg, crispy bread

Octopus salad, coco beans with pimientos del piquillo

Catch of the day ceviche, passionfruit vinaigrette (supp. 5€)

MAIN COURSES

Lamb confit in wild garlic, grenailles potatoes, cajun sauce

Hake from Saint-Jean-De-Luz, roasted cauliflower, yuzu kosho beurre blanc

Chicken from the Landes cooked in Arbois wine, green asparagus from Mallemort and wild mushrooms (supp. 10€)

DESSERTS

Ardi Gasna cheese, quince paste (supp. 5€)

Blood orange pavlova, orange blossom sorbet, almond whipped cream

Brownie biscuit garnished with a creamy chocolate Araguani from Venezuela, chocolate and honey sauce

Starter – Main – Dessert 38€

SIGNATURES

Foie gras terrine with Timut pepper, saisonnal fruit chutney 22€/ pers

Duck neck stuffed with 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

JÒIA PAR HÉLÈNE DARROZE
39 RUE DES JEUNEURS — PARIS 11^e

JOIAHELENEDARROZE.COM