

LE SEMAINIER



LES HORS-D'OEUVRE

Velouté d'asperges des Landes, œuf parfait, ail des ours
Salade de haricots verts, fraises et cœur de thon
Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion (**suppl. 5€**)



LES PLATS DE RESISTANCE

Filet mignon de cochon, échalotes, jeunes pousses
Lieu jaune rôti, sauce vierge, courgettes
Poulet jaune des Landes cuisiné 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 (**suppl. 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 – Dessert 38€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 32€



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**

J'ÔIA PAR HÉLÈNE DARROZE
39 RUE DES JEUNEURS — PARIS II^E

JOIAHELENEDARROZE.COM