

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE



LES TAPAS À PARTAGER

Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut	22
Planche de charcuteries du Pays Basque - Pascal Manoux et Pierre Oteiza	16
Guacamole par vos bons soins	12
Ardy Gasna d'Estives sélectionné par Beñat à Saint-Jean de Luz	12
Carpaccio de daurade et thon blanc, avocat, sauce Ponzu	20
Couteaux à la plancha, sauce vierge au chorizo, persil et ail	16
Poivrons grillés et marinés, burrata des Pouilles, olives Taggiasche et basilic	24



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Poulpe de roche chipotle rôti, pimientos del piquillo, olives Taggiasche, coriandre	36
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole (2 pers)	29 /PERS.
Poulet jaune des Landes de chez Tausin rôti en crapaudine à l'ail rose de Lautrec et estagon	25
Moreceau de cochon de lait braisé aux citrons confits, tomates Datterino et petites câpres	32
Chuleton de bœuf Aubrac et piments de Padròn à la plancha, légèrement fumé (2 pers)	70/PERS



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre croustillantes au romarin et brebis Basque	6
Polenta moelleuse au parmesan Reggiano	7
Carottes au miel et à la feuille de laurier	8
Herbes et salades	6



LES DESSERTS

Profiterole au café, sauce au chocolat - origine Cuba	12
La « torta de queso » comme à San Sebastian, fraises Mara des Bois	12
Baba XXL imbibé d'armagnac Darroze, crème montée à la citronnelle	14

Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : Ecosse, France
Notre eau filtrée "Aquachiarà", plate ou pétillante 750ml est facturée 2€