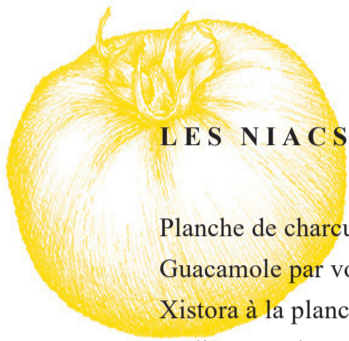


# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE



## LES NIACS

- Planche de charcuteries du Pays Basque - Pascal Manoux et Pierre Oteiza 16
- Guacamole par vos bons soins 12
- Xistora à la plancha 8
- Ardi Gasna d'Estives sélectionné par Beñat à Saint-Jean de Luz 12



## LES TAPAS À PARTAGER

- Terrine de foie gras de canard des Landes de chez Dupérier au poivre de Timut 22
- Chipirons de Saint-Jean de Luz et pommes grenailles « chimichurri » 24
- Cèpes de Bordeaux, foie gras de canard des Landes et jaune d'œuf comme chez Amaïa 36
- Carpaccio d'onglet de bœuf juste passé à la plancha, guindillas et pignons de pin, sauce ponzu 20
- Betteraves, figues de Solliès, burratina des Pouilles fumée, marjolaine 24



## LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole (2 pers) 29 /PERS.
- Poulpe de roche chipotle rôti, pimientos del piquillo, olives Taggiasche, coriandre 36
- Poulet jaune des Landes de chez Tausin, piperade aux piments d'Anglet 28
- Morceau de cochon de lait braisé aux prunes et échalotes confites 32
- Côte de veau de lait milanaise, crème montée citronnée (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
- Haricots verts de Pays, chorizo, crème d'ail 8
- Herbes et salades 6



## LES DESSERTS

- Baba XXL imbibé d'armagnac Darroze, crème montée aux deux poivres 14
- La « torta de queso » comme à San Sebastian, fraises 12
- Profiterole au café, sauce au chocolat - origine Cuba 12
- Pavlova aux fruits rouges, citronnelle 12

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