

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

## À PARTAGER

La planche de charcuterie : terrine de campagne “maison”,  
andouille de Pascal Manoux, chorizo Iberico

Ricotta de bufflonne, miel de Paris, focaccia aux graines de fenouil

“Avocado toast” mimosa

Baguette parisienne, madeleine, scone, confiture de saison

Salade César aux anchois de Cantabrique



## SELON VOTRE BON VOULOIR

Notre “lobster roll” (sup. 8€)

*ou*

“Fried chicken”, mousseline au cumin

*ou*

Polenta crémeuse, oeuf frit, ragoût de chipirons au jus de crustacé

*ou*

“Spare Ribs” de porc d’Auvergne laqué au miel

*ou*

Soupe glacée de petits pois, yaourt grec au poivre Timut, sarrazin grillé

## À PARTAGER

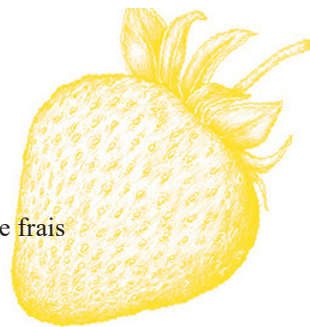
Fraises de la ferme Etchelecu, rhubarbe, fontainebleau au yaourt grec,  
shortbread au sucre vergeoise

## BOISSONS

Jus d’orange *ou* pamplemousse frais

&

Thé *ou* café



—  
**45€ par personne**

*Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : France  
Notre eau filtrée “Aquachiara”, plate ou pétillante 750ml est facturée 2€*