

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE



LES NIACS

- Les olives comme au marché de la Bretxa 6
- Amandes légèrement fumées 8
- Xistora "maison" à la plancha 8



LES HORS-D'ŒUVRE

- Salade de tomates "cœur de bœuf", ventrèche de thon confite, oignons nouveaux 20
- Gaspacho aux pimientos del piquillo, crème glacée à la moutarde ancienne 15
- Breuil de brebis au poivre de Lampong, fèves, petits pois et roquette, miel de sapin 16
- Les moules de bouchot de tonton Claude 18
- Poivrons confits, anchois frais marinés, ail et basilic 15
- Le foie gras de canard des Landes au poivre Timut 22



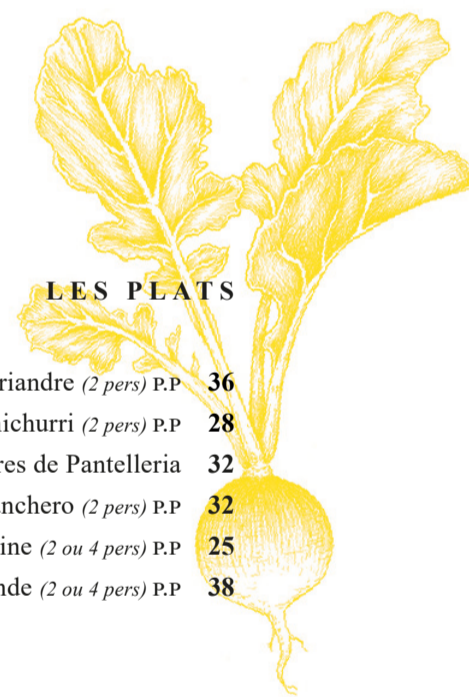
LES ACCOMPAGNEMENTS

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



LES AMUSE-GUEULES

- Le jambon "Noir de Bigorre" de Pierre Matayron 24
- L'andouille de Pascal Manoux 8
- Guacamole par vos bons soins 12
- "Fried Chicken", mousseline au cumin 11
- Terrine de campagne aux pistaches de Sicile 10
- Tempura de kokotxas de merlu, aioli 12



LES PLATS

- Poulpe de roche chipotle rôti entier, pimientos del piquillo, olives Taggiasche, coriandre (2 pers) P.P 36
- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) P.P 28
- Foie de veau de lait à la vénitienne, câpres de Pantelleria 32
- La fameuse "short rib" de bœuf Angus de Jòia, condiment ranchero (2 pers) P.P 32
- Poulet jaune des Landes brioché de foie gras sous la peau, rôti en crapaudine (2 ou 4 pers) P.P 25
- Coffre de canard gras des Landes laqué au miel de lavande (2 ou 4 pers) P.P 38



LES DESSERTS

- Ardi Gasna, pâte de coing, amandes fumées 12
- Mille-crêpes au thé matcha, crème yuzu 12
- Pavlova aux fraises et myrtilles, crème chantilly menthe, baies de Sichuan 13
- Profiterole croustillantes au café Moka, sauce au chocolat chaud 10
- Abricot poché, fontainebleau à la faisselle, biscuit shortbread, huile d'olive 12
- Baba XXL, armagnac Maison Darroze 8 ans d'âgen crème chantilly à la cardamome 14

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