

jòia

PAR

HÉLÈNE DARROZE



Lea Gordeau
* 1967

SI CE N'EST PAS LE BONHEUR, ÇA Y RESSEMBLE...

Ce *motto* m'a guidé toute ma vie et maintenant plus que jamais il est au cœur de ma démarche. Après dix-huit années de grands moments gastronomiques, j'ai voulu créer au *39 rue des Jeûneurs* en un lieu insolite, *qui parle de mes racines et vous donne des ailes* ; Une adresse de quartier propice aux rencontres et *au partage, aux confidences comme aux rassemblements*, au temps pour soi et avec les autres.

Une maison de goût qui réconcilie *exigence et simplicité*, petits plats d'ici et délices d'ailleurs, *recettes de grands-mères* et cocktails *haute couture* ; un lieu de vie épicurien et élégant, dans lequel tisser des liens et partager de bons moments. Nourri de toutes mes expériences, un lieu qui rassemble et me ressemble. Je vous invite chez moi, vous êtes ici chez vous.

— Hélène Darroze

NOS COCKTAILS SIGNATURE

HONEY ARMAGNAC

16

Entre intensité, fraîcheur et gourmandise.

Bas-Armagnac Darroze Mixologie VS, jus de citron,
sirop Miel - Pêche, eau pétillante.

MADAME SPRITZ

16

Le Spritz classique revisité avec une touche plus florale.

Bas-Armagnac 8 ans maison Darroze, liqueur St Germain,
Apérol, Prosecco Treviso Rustico.

GIOIA

16

Désaltérant, aromatique aux saveurs d'agrumes.

Vodka, Vermouth Blanc, sirop de Bergamote à la graine
de fenouil, soda au pamplemousse rose

MARGARITA MEZCAL

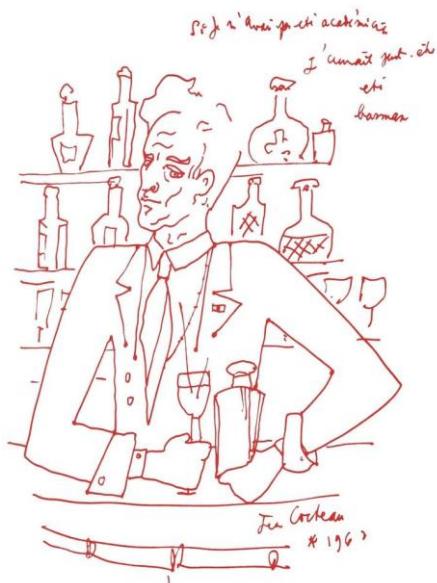
16

*Des saveurs fumées et épicées qui se marient pour donner
puissance et énergie en bouche.*

Mezcal, triple sec, sel et piment d'Espelette

QUELQUES TAPAS À PARTAGER

Guacamole par vos soins	13
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette	15
Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé	14
Notre terrine de campagne	14





La
digestio
~

Le Coq d'au
x 1962

LE MENU D'HÉLÈNE

3 HORS-D'ŒUVRE À PARTAGER

1 PLAT DE PARTAGE

2 DESSERTS À PARTAGER

Pour la table entière uniquement

85 euros par personne

LES HORS D'OEUVRES

Noix de coquilles St-Jacques contisées de lard fumé croustillant, pickles de patate douce et noisettes du Piémont au jus de volaille acidulé (Noix supplémentaire 9€)	18
Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean de Luz, radis multicolores, vinaigrette ponzu	22
Betteraves rôties et crème crue à l'anguille fumée, œufs de brochet et oseille	16
Potimarron et girolles rôties, burrata crèmeuse et graines de courges torréfiées	19
Terrine de foie gras de canard des Landes	22

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Risotto de petit épeautre aux agrumes et topinambour, pickles maison et main de Buddha	22
Chou farci de homard bleu, beurre blanc au yuzu kosho	36
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, ail frit, piment d'Espelette et persil plat	pour 2 pers. 70
Faux filet de bœuf Salers du Cantal maturé, échalotes confites au vin rouge et à la moelle de bœuf	35
Poulette jaune des Landes briochée sous la peau de foie gras de canard et champignons des bois	40
Épaule de cochon de lait confite, câpres à queue, tomates datterino et basilic	pour 2 pers. 73

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre croustillantes au brebis	
Basque et romarin frit	8
Jeunes carottes au miel et à la feuille de laurier	8
Polenta crémeuse au parmesan	12

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Tartelette chocolat du Mexique - sarrasin	14
Biscuit marron, crémeux aux citrons et crème de marron	14
Crumble aux pommes Chanteclerc et gingembre confit, glace au lait	14
Pavlova à la clémentine corse, chantilly à la vanille de Madagascar	14
Notre baba « signature » à l'orange imbiber d'armagnac Darroze, crème montée à la fleur d'oranger	pour 2 pers. 28
L'incontournable mille crêpes au matcha, crème citronnée	12
Pour accompagner les desserts « L'expresso Martini »	16

A propos de l'origine de nos viandes,

Bœuf, cochon de lait, volaille : naissance, élevage et abattage : France

LES SOFTS

MOCKTAILS

VIRGIN BASIL SMASH	10
Sirop Basilic Maison, Citron Vert, Soda Concombre	
SHIRLEY NON PLUS	10
Soda Pamplemousse, sirop de bergamote	

BOISSONS FRAICHES

Abricot	250ml	6,8
Tomate	250ml	8
Fraise Gariguette	250ml	9
Framboise	250ml	9

THÉS

Genmaïcha – Japon	5,5
Kinihira – Rwanda	5,5

CAFÉS

Expresso	3,5
Double expresso	5,5
Cappuccino	7
Macchiato	4,8

INFUSIONS

Verveine – Tilleul	5,5
--------------------	-----