

JÒIA

PAR
HÉLÈNE DARROZE

SAINT VALENTIN

POUR PATIENTER...

Toast de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut
et à l'Armagnac Darroze

Gougère craquelin au piment d'Espelette, fourrée à la truffe noire du Périgord

MENU

Tartare de betteraves et de noix de Saint-Jacques bretonnes,
crème à l'anguille fumée et citron caviar

Riz noir et crémeux, xipirons au chorizo, émulsion de Parmigiano Reggiano

Filet de canne Krioxera rôti sur la peau, croustillant de cuisse confite,
jus intense au whisky, chou braisé au barbecue

Tatin de pommes Chantelerc à la vanille de Madagascar,
chantilly à l'eau de rose

Truffe au chocolat du Mexique, cœur surprise au gingembre confit

—
Option végétarienne sur réservation

—
115€ par personne