

# la table de **POTTOKA**

Sébastien Gravé / Bayonne

## *Saint Sylvestre 2017* Dimanche 31 décembre

Nous vous accueillerons à partir de 20h00 et le dîner débutera à 20h30.  
Réservations par téléphone : 05 59 46 14 94 ou par mail : [contact@latabledepottoka.fr](mailto:contact@latabledepottoka.fr) avec demande d'arrhes. Prix par personne, hors boisson

### **Menu du réveillon**

#### Apéritif

Quelques apéritifs...  
Coupe de champagne, Pommery "cuvée Louise" Brut blanc

#### Le homard bleu

Tempura, potimarron, crème prise truffée

#### La crevette "gambero rosso"

Noisette, caviar de France et meringue citronnée

#### Œuf de la ferme "Etchelecu"

Mousse de brebis, truffe noire, pain/ beurre

#### La Saint Jacques

En croûte de comté, étuvée de légumes d'hiver truffée, écume vin jaune

#### La cane "Kriaxera"

Farcie au foie gras de la ferme "Uhartia",  
cuisse croustillante, gros macaronis et truffe

#### Le Brie de Meaux

Aux fruits secs, pain aux noix

#### Le fruit de la passion

Chocolat jivara, dacquoise, sorbet, anglaise et tuile

**115€**



Prix net, service compris

**La Table de Pottoka / Sébastien Gravé**  
21 quai Amiral Dubourdieu - Bayonne

05 59 46 14 94  
[contact@latabledepottoka.fr](mailto:contact@latabledepottoka.fr)