

la table de POTTOKA

Menu carte Entrée / plat / dessert

39€/pers.

Entrées

14€

Maquereau « escabèche », glace raifort, feta, concombre et tuile cacahuète
Ravioles de queue de bœuf et champignons, velouté et cru d'asperges, caillé de brebis de la ferme Etxartia
Oeuf mollet croustillant, pressé de pieds de cochon, foie gras et boudin noir, pickles et mayo moutardée
Tartare de thon rouge Ikejime, ajo blanco, mousse piquillos et panisses
Chair de crabe, sabayon à l'huile de noix, salade de quinoa, anguilles et pommes vertes + 3 €

Plats

22€

Lotte rôtie au lard et aux olives cuisinée pour 2 personnes, petit épeautre au citron confit et artichauts grillés + 8 € pour 2
Le veau du coin : jarret confit et croquette de tête, asperges vertes et soubise
Cabillaud en croûte de parmesan, aubergines, poudre de tomates et ail des ours
Poitrine de cochon, jeunes carottes, coulis chorizo / citronnelle et crumble de pignons de pin
Filet de canette de Souraïde, polenta de maïs Grand roux, purée de petits pois, bonbon de cuisse et kumquat

Desserts

11€

Fromages des fermes du coin
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé
Ananas, mousse Piña Colada, sorbet coco et biscuit pistache
Kiwi de l'Adour, crémeux Orelys, glace maïs grillé et tuile sésame noir

Menu déjeuner

 hors week-end et jours fériés

Entrée à la carte / **plat du jour** ou
plat du jour / dessert à la carte

21€/pers.

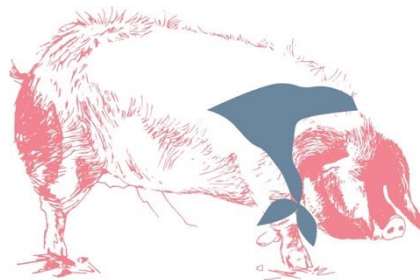
Entrée à la carte / **plat du jour** / dessert à la carte

26€/pers.

Menu dégustation

en 5 services pour l'ensemble des convives
+ 4 € avec l'assiette de fromage

50€/pers.



Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.

Prix net, service compris

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

05 59 46 14 94
contact@latabledepottoka.fr