

la table de POTTOKA

Menu carte Entrée / plat / dessert

39€/pers.

Entrées

14€

Bonite et anguille fumée, plusieurs betteraves, raifort et chips cacahuètes
Bavaroise piquillos, coulis petits pois, glace poivrons, padrones et croquettes de pieds de cochon
Truite de Banka, pastèque & melon, fromage frais, gravelax et tuile soufflée
Oeuf cuit basse température, mousserons, fèves et foie gras de la ferme Uhartia, mouillette Ossau / jambon + 3 €
Tartare d'espadon, avocat, gaspacho de tomates, mousse et tuile parmesan

Plats

22€

Lotte rôtie au lard et aux olives cuisinée pour 2 personnes, fricassée de légumes d'été au citron confit + 8 € pour 2
Joue & poitrine de cochon braisées, finger boudin, purée d'oignons, pommes fondantes et « persillade
Merlu de St Jean en croûte d'amandes, écume safran et carottes : confites, en mousseline et acidulées
Volaille jaune de Souraïde rôtie, girolles et artichauts au jus, émulsion verveine
Paleron de bœuf confit & laqué, polenta de maïs Grand Roux Basque, tomates confites, tombée de fenouil et condiment ratatouille

Desserts

11€

Fromages des fermes du coin
Cerises, fraîches & sorbet, café, crémeux Dulce de Leche et biscuit choco
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé
fraises, sorbet yaourt Bastidara, gel citron vert et chocolat blanc

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