

la table de POTTOKA

Menu carte Entrée / plat / dessert

37€/pers.

Entrées

14€

Tartare de thon, basilic et pommes vertes, tuile pain, mayo et mousse wasabi
Oeuf mollet croustillant, fregola sarda, champignons sauvages, Ardi Gasna et chorizo
Truite basque « Gravlax », panisses, red meat, poires et cordifoles
chair de tourteau, anguille fumée croustillante, crémeux chou-fleur et riz soufflé + 3 €
Le coco de Paimpol, velouté et salade, snacké de tête de veau et glace piquillos

Plats

21€

Cabillaud en croute d'agrumes, seiches, radis noir et houmous betteraves
Le cochon : Poitrine, pieds, joue, saucisse et croquette, panais / café et chips
Rôti de bar et boudin noir, plusieurs butternuts et condiment piment doux
La canette de Souraide : filet & cuisse croustillante, macaronis et kumkats + 3 €
Râble de lapin farci aux girolles pour 2 personnes, potimarrons, châtaignes et artichauts

Desserts

11€

Fromages des fermes Elgarrekin et Bethanoun
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé
Biscuit aux noisettes, caraque moelleux, glace praliné et grué caramélisé
Figues fraîches, coulis et crémeux citron, sorbet raisin, meringue et spéculos

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

48€/pers.

en 6 services pour l'ensemble des convives
+ 4 € avec l'assiette de fromage



Prix net, service compris

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

05 59 46 14 94
contact@latabledepottoka.fr