

Pottoka

Entrées

14e

Tartare de bar au combava, mousse citron, coulis de concombre
Oeuf de poule bio "coulant", purée d'artichaut, jus au chorizo et mouillettes
Croustillant de pied de veau au foie gras, mousse d'oignons et velouté de piquillos
Langues d'oursin et anguille fumée en gelée, glace huître et sablé parmesan
Chipirons sautés sur crémeux d'avocat, finger cochon et lomo ibérique +3euros

Plats

21e

Gigot, épaule et côte d'agneau, purée de haricots Tarbais aux anchois et vieux vinaigre
Suprême de pintade à l'estragon, crémeux d'aubergine et légumes au lard de colonata
Cocotte de poitrine de cochon fondante au gingembre, blettes aux noix et macaronis
Noix de St Jacques en croûte de chorizo, légumes croquants en vinaigrette, pommes purée archi-beurrée +3euros
Turbot en peau d'anges, bouillon thaï aux coquillages, châtaignes et chanterelles +6euros

Desserts

12e

Ossau-iraty de la ferme Bethanoun
Brioche perdue, glace vanille
Gâteau basque, glace vanille
Ganache choco/clémentine, dacquoise coco et sorbet mandarine
Crème prise au thé, sorbet pomme verte et chupito pomme/choco

Menu carte

35e

Entrée/plat/dessert

Menu dégustation « surprise »

60e/pers.

en 5 plats, servi pour l'ensemble des convives
prix net ttc / service compris