

la table de **POTTOKA**

Menu carte Entrée / plat / dessert

35 €/pers

Entrées

13 €

Tartare de veau aux noix, sauce Tonnato et melba de pain aux figues
Makis de saumon Royal, croustilles parmesan et coulis mangue / huile d'olive
Carpaccio tiède de tête de veau, panisses, ravigote et glace moutarde
Cappuccino de butternuts, foie gras, anguille, pomme et vinaigrette au parfum de truffe + 2 €
Œuf parfait, crémeux d'artichauts, dés de brebis, émulsion et cake au chorizo
Chair de tourteau et houmous, raviole et gaspacho de betteraves au galanga + 3 €

Plats

20 €

Poitrine de cochon crousti / fondante, potimarron, salsifis au lard et crème d'ail
Cabillaud en croûte de citron combawa, cru d'endives, mousseline de brocolis et jus corsé
Volaille de Souraïde, compotée de coings au gingembre, crémeux de cerfeuil tubéreux et jus au saté
Pressé de joue de bœuf braisée, risotto de pâtes au poulpe et Cecina, émulsion et crumble parmesan + 2 €
Lieu jaune en écailles de chorizo, topinambours, artichauts et châtaignes, purée de Tarbais au Xérès

Desserts

10 €

Fromages des fermes Bethanoun, Elgarrekin et Ixuriberea
Le chocolat : ganache, tuile, mousse, craquant et glace cacahuètes au sel fumé
Suprêmes de pamplemousse, crémeux passion, frangipane et sorbet
Riz au lait vanillé, fruits exotiques, chou-chou et sorbet coco

Menus déjeuner hors week-end et jours fériés

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

20 €/pers

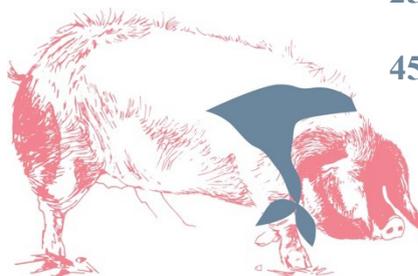
Entrée à la carte / plat du jour / dessert à la carte

25 €/pers

Menu dégustation

en 5 services pour l'ensemble des convives

45 €/pers



Prix net, service compris

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

05 59 46 14 94
contact@latablepottoka.fr