

**POTTOKA** 7<sup>e</sup>

4, rue de l'Exposition.

Tél. 01 45 51 88 38.

[www.pottoka.fr](http://www.pottoka.fr)

• De 12h à 14h30 et de 19h à 23h

• Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 48 €.

**BISTROT** Dans ce restaurant au cadre chaleureux ouvert dans un quartier en pleine effervescence gastronomique (Pertinence, Les Fables de la Fontaine, Maloka Fogo & Brasa...), le chef Sébastien Gravé propose sa propre partition : une cuisine d'inspiration basque, revisitée avec créativité et modernité. Après de nombreuses expériences formatrices auprès de Philippe Braun chez Laurent, Robuchon, Jean-Marie Gautier à Biarritz, puis Christian Constant aux Fables de La Fontaine, ce chef attachant n'hésite pas à se renouveler régulièrement. Il vient de rajeunir la décoration de son restaurant, de changer la vaisselle, afin que tout soit en parfaite harmonie avec sa cuisine exquise et contrastée : truite basque Gravlax, panisses, red meat, poire et cordifole (14 €), œuf mollet croustillant, fregola sarda, champignons sauvages, Ardi Gasna et chorizo (14 €), le cochon : poitrine, pieds, joue, saucisse et croquette, panais/ café et chips (22 €), cabillaud en croûte d'agrumes, seiches, radis noir et houmous betterave (22 €) et pour finir gâteau basque ou brioche perdue et glace mascarpone (12 €). Une très belle cuisine entre bistronomie et terroir basque que l'on arrose de bonnes bouteilles à prix sages. Menu à 37 €. Menu dégustation Surprise en cinq assiettes à 65 €. Menus déjeuner à 23 € en deux assiettes ou à 28 € pour trois.



Sébastien  
Gravé.