

La Table Sébastien Gravé **BAYONNE**

Menu carte Entrée / plat / dessert

39€/pers.

Entrées

14€

Aiglefin « Duplessis », fevettes, crémeux raifort, cacahuètes et tuile quinoa
Tataki de thon, caviar d'aubergines, tonnato / sésame, glace piquillos et shimejy + 3 €
Tartare de bœuf herriko, sorbet betteraves, panisses, anguille et écume citronnelle
Oeuf mollet croustillant, asperges blanches, tête de veau, sabayon et crumble noix
Maquereau fumé / Brûlé, concombre, meringue, mayo à l'ail des ours et yaourt

Plats

22€

Canette de Souraïde, polenta de maïs Grand roux basque, champignons boutons et bouillon réglisse
Cabillaud en croute d'agrumes, carottes glacées, tartare de couteaux et réduction passion
Lotte rôtie au lard Ibaïama et aux olives, cuisinée pour 2 personnes, petits pois au jambon de Bayonne et croquettes de ricotta + 8 €
Le cochon : joue, poitrine, pieds et lard, artichauts, soubise et écume jambon
Joue de bœuf braisée, asperges vertes, raviole de foie gras « Uhartia »
et coulis cresson

Desserts

11€

Fromages des fermes du coin
Premières fraises, gel citron, crème pistache / wasabi, glace au maïs grillé
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé
Gelée au thé, mousse de lait, crumble et sorbet citron

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

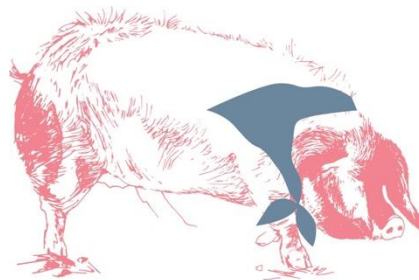
26€/pers.

Menu dégustation

en 5 services pour l'ensemble des convives

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 Sébastien Gravé / 21 quai Amiral Dubourdiou - Bayonne

05 59 46 14 94 / contact@latable-sg.fr