

La Table Sébastien Gravé **BAYONNE**

Menu carte Entrée / plat / dessert

39€/pers.

Entrées

14€

Truite de Banka, tarama maison, betteraves : houmous, marinées, pickles & tuile maïs

Raviole de bœuf au foie gras, cru de champignons, quelques légumes et consommé à la citronnelle + 3 €

Poulpe de Galice snacké, condiment agrumes, vinaigrette vierge au sarrasin et topinambour

Tartare de thon rouge au sésame, jaune d'œuf confit, figues acidulées et sauce yaourt

Carpaccio tiède de tête de veau, glace wasabi, panisses au chorizo, vieux parmesan et raifort fumé

Plats

22€

Poitrine, Xistora et joue de cochon, conchiglioni farcis de pieds, artichauts et coulis mâche

Maigre au lard Ibaïama, salade de cocos de Paimpol, écume d'herbes et croquettes d'escargot

Quasi de veau rôti, cuisiné pour 2 personnes, maïs Grand Roux, girolles, Ossau Iraty et lard de porc noir + 6 €

Filet de canette de Souraïde, butternut, pain d'épices, mirabelles et chips de panais

Cabillaud en croûte de moutarde, endives au noix, pleurotes, céleri & pomme verte

Desserts

11€

Fromages des fermes du coin

Ananas, crémeux passion, sorbet exotique, meringue et mousse citron

Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé

Petit chou farcis spéculoos, figues fraîches et glace au miel de Sare

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
+ 4 € avec l'assiette de fromage

50€/pers.



Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.
Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.