

TOKIKO

Par Anne-Sophie de Portal – Cheffe de cuisine
Une cuisine qui se réinvente autour des producteurs locaux

LES PARTENAIRES LOCAUX

Dans notre démarche locavore...

COTE JARDIN & AUTRES

Maraîchers, Herbes et Fleurs

- Landatxoa à Ahetze
- Moulin de la Châtaigne à Macaye

COTE MER

Poissons

- Marayeur Basque- Saint-Jean-de-Luz 64500

Charcuteries

- Maison Gastelou –Maison Maskarada
64220 Saint-Jean-Pied-de-Port et Navarre
- Mayté à Saint-Jean-le-vieux
- Jean Haget- Gastronomie Gascogne à Charre

VIANDES

Cochon de lait

- Maison Maskarada
Aralar Kalea, 66, 31870 Lekunberri, Navarre,
Espagne

Bœuf de Galice

- Guikar-Oiartzun

Andouillette et Saucisses

- Oroc Bat- Viodos
- Jean-Michel Ihidoy- Sauveterre -de -Béarn

Pigeonneau

- Maison Garat-Souraïde

Nos plats sont cuisinés par nos équipes en cuisine, ils suivent le rythme des saisons. Ils proviennent de producteurs, artisans, bergers, éleveurs, amoureux de notre terroir, dont le mode de production a été transmis de génération en génération.

Chaque produit à une histoire, représente des paysages, est une communion entre les animaux, la nature et les hommes...

Ils sont fiers de leur production et nous avons la chance de pouvoir profiter de leur savoir-faire.

Chaque produit mérite d'être connu et dégusté à sa juste valeur.
Et si vous avez aimé, si vous avez envie d'en parler, alors c'est bien.

Prix nets service inclus, hors boissons

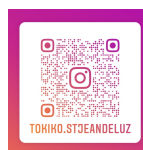
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition

L'origine des viandes bovines est Basque Français & Espagnol



@TokikoRestaurant



tokiko.stjeandeluz

TOKIKO

POUR COMMENCER

Les macarons « surprise » au cabillaud, Macaron à la châtaigne, tartare de cabillaud fumé à l'échalotte et crème concombre-mélisse citron vert	14 €
Le crottin de chèvre d'Urrugne, gelée de kiwi de l'Adour, mousse de poivrons jaunes	13 €
Lardo di Colonnata, En tartine aillée de pain à la farine de Maïs	13 €
Le duo de choricitos, Pimientos de Padron	9 €
Les croustillants de boudin noir d'Ispoure, En tartelette et pickles d'oignon rouge, herbes de saison	11 €
La truite en tataki, Roulé à la farine de semoule de châtaigne, tarama de hareng fumé, herbes du jardin	12 €
La belle assiette de Jambon Euskal Txerri ou	19 €
La sélection gourmet de Charcuterie « Maskarrada »	35 €
Notre ardoise de Charcuteries Basques	15 €
Le pâté Basque aux piments d'Espelette De Jean Haget « Guindillas »	9 €
La suggestion retour du Marché	... €

POUR SUIVRE

LES INCONTOURNABLES

Txuleton de Galice, 6.50 € / 100 GRAMMES

Cochon de lait, Maison Maskarrada 32 € / PERS.

Tous nos incontournables sont servis avec pommes de terre grenaille au sel fumé, sauce Sakari

TOKIKO

La ballotine de merlu	24 €
Mini poivrons, anchoïade, mousse de poivrons, pickles d'oignon rouges	
La belle côte de cochon de chez Peio	24 €
Guacamole, salade d'herbes, olives noires, sorbet verveine	
Les saucisses confites de Sauveterre ou L'andouillette grillée de Viodos,	20 €
Ecrasé de pommes de terre au sel fumé	
La tarte tatin de boudin Noir d'Ispoure	21 €
Pommes au thym du jardin	
Le Pigeonneau de Souraïde	24 €
Purée de fèves vertes, pois gourmands, carottes violettes, tuile châtaigne	
La pièce de bœuf de Galice sélectionnée par nos soins	25 €
Pommes grenaille, sauce Sakari	

POUR FINIR (NOS REALISATIONS SONT FAITES MAISON)

Notre sélection de fromages de notre artisan fromager	12 €
Le café très gourmand, La rhubarbe, le praliné, le kiwi-fraise, le chocolat	14 €
A la découverte de la rhubarbe, bavaroise, compote, chips, marinée et coulis	12 €
Le Gâteau basque aux cerises entières	9 €
Le Rocher praliné du Tokiko	11 €
Le kiwi-Fraise en déclinaison, sorbet, crumble thym-citronné, espuma basilic	11 €
L'assiette tout choco cake moelleux, ganache chocolat noir, crème chocolat blanc, coulis chocolat noir et blanc	10 €