

La carte

FORMULES

Entrée + plat du Jour + dessert *	35E
Entrée + plat + dessert	45E
Menu dégustation en 5 services	60E
Menu enfant et végétarien sur demande	

ENTRÉES. 16E

L'oignon gourmand, jaune d'oeuf fermier et truffe du Périgord, béchamel au vieux parmesan, mouillette croustillante au beurre demi sel

Cannelloni de courge butternut, champignons confits, consommé corsé, papada de Galice et crumble de blé noir

Le séché de bœuf Charolais, polenta grand roux Basque, mousse de chèvre frais, fromage blanc ail noir, vinaigrette au citron confit, paprika fumé et graines de lin

Escabèche de dorade au kumquat, soupe de poissons, crémeux passion coriandre et mayonnaise au piment d'Espelette et avocat

NOS PRODUCTEURS

Ainhoa Larre - Maroquinerie
Pierre Oteiza- Charcuterie locale
Alpes Pyrénées Fromager
Gaec Biok - Polenta et Produits laitiers
Natura Amarrain - Truite

*sauf samedi soir

PLATS. 24€

Le Chipiron et Saint jacques de Normandie, boudin galabar en deux façons, salade de lentilles au chorizo et cébettes, pesto de salicornes

Le dos de cabillaud skrei, civet de gambas au miel de bruyères, gnocchi de patate douce au paprika fumé, salsail et chips croustillantes de pommes

Le demi magret de canard en trois cuissons aux éclats de poivres, croquettes de pommes de terre aux cèpes et à la moelle de bœuf, choux de Bruxelles laqué aux algues kombu

Le pressé de cerf et céleri cuit dans son jus, bourguignon de champignons, pressé de pommes de terre, chips de boeuf Charolais séché et jus au cacao Mr Txokola

L'instant Partagé selon arrivage et inspiration de la cheffe, prix selon le produit du jour

NOS PRODUCTEURS

Massonde - Viande Herriko
Lau Haizetan - Cochon Duroc
Ferme Darrigade - Cacahouètes et Asperges
Saltus - Safran
Maison Lafitte - Foie gras
Dima - Poissons et Crusatcés
Ladis Olaizola - Fromages et Chevreaux
Gurruchaga - Anguille

FROMAGES.

Chariot de fromages affinés, expression du terroir à travers des fromagers et producteurs soigneusement sélectionnés

Trio de fromages - 8E

Sélection de 5 fromages - 13E

Grande dégustation de 7 fromages - 17E50

LES PATISseries D'EMILIE. 10E

Le macaron d'Emilie au chocolat Cameroun 83% et crème au fruit de la passion, coulis choco/passion

Le délice au citron, crème montée au spéculoos, tuile au citron vert, gel gingembre et granité limoncello

L'ananas Victoria rôti au caramel, pain de gènes aux amandes, mousse à l'amaretto

NOS PRODUCTEURS

Mr Txokola - Chocolat

Benat - Fromages

Larrea - Produits laitiers

Errota - Noisettes

Mr Ceramique - Vaisselle

POINT INFO !

Bientôt à découvrir : la Cave et le bar de L'APOSTROPHE

Un nouvel espace dédié aux vins et aux moments de convivialité

Prochainement à découvrir : distributeur automatique 24h/7

Des plats à emporter disponibles à toute heure

Evenements et réceptions : l'équipe de L'APOSTROPHE

est à votre disposition pour l'organisation de vos mariages, anniversaires et événements de groupes