

La carte

FORMULES

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

ENTRÉES. 16E

Le foie gras cuit au sel à l'armagnac et pruneaux, sablé au lard, crémeux myrtille, gel au jus de pruneaux et crumble aux speck

Les premières asperges des Landes cuites en deux façons, fromage blanc au zaatar, gel concombre, et granola pistache, pavot et sésame

Nouvelle version du chipiron et boudin galabar, comme une terrine, vierge de poivrons et chorizo, pesto de salicornes et croutons au beurre noisette

Les Saint jacques de la Manche rôties en coquille, purée et chips de topinambour, jus vanille café, pesto ail des ours et vierge de noisettes

NOS PRODUCTEURS

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

POINT INFO !

Bientôt à découvrir : la Cave et le bar de L'APOSTROPHE
Un nouvel espace dédié aux vins et aux moments de convivialité

PLATS. 24€

Le poisson du jour rôti, haricots Tarbais au chorizo, civet de gambas à l'encre de seiche, condiment huitres et salicornes et crumble au charbon végétal

Dans l'esprit d'un ttoro, queue de lotte, gambas, salade de moules à l'huile d'olive, lingot de pommes de terre au safran et petits légumes

La surprise de boeuf Herriko, salsifis glacé à la bière ambrée, oignons grelot à l'aigre douce, béchamel à la truffe et jus ail noir

La souris d'agneau du Pays Basque cuite tout doucement, en croûte d'herbes, polenta grand roux basque, duxelle de champignons et oignons confit, salsail et jus réduit à la badiane

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

POINT INFO !

Prochainement à découvrir : distributeur automatique 24h/7
Des plats à emporter disponibles à toute heure

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 !

Evenements et réceptions : l'équipe de L'APOSTROPHE est à votre disposition pour l'organisation de vos mariages, anniversaires et événements de groupes