



NOS AMIS PRODUCTEURS ET ARTISANS

La charcuterie	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière	Bob’s Beer, Hasparren (64)
Le pain	Etikoa, Bayonne (64)
La volaille	Pierre Duplantier, Meracq (64)
	Aldabia, Ossès (64)
	Les Pigeons du Mont-Royal, Lombers (81)
Les fromages	Ferme Irubela, Patxi Maisterrena, Bidarray (64)
	Beñat, Saint-Jean-de-Luz (64)
Le foie gras	Le Canard de Jules, Hinx (40)
Le poisson	Dima, Saint-Jean-de-Luz (64)
	Truite de Banka, Goicoechea, Banka (64)
Les maraîchers	Notre potager en fonction de la saison
	Paul Bregeras, Arbonne (64)
	L’Orangerie, Anglet (64)
	La ferme Darrigade, Soustons (40)
	Alex Feldmann, Macaye (64)
	Valérie et Jean-Marie Pedron, Les Jardins de la Mer, Le Croisic (44)
La boucherie	Axuria, Chéraute (64)
	Belaun, Aldudes (64)
	Pascal Massonde, Souraïde (64)
Le beurre	Ferme Uhaldegaraia, Mendionde (64)
L’huile d’olive	La Maja, Mendavia, Navarre espagnole
Les tisanes	Les Petits Naufragés, Bidarray (64)
Le chocolat	Mr Txokola, Bayonne (64)
	Valrhona, Tain l’Hermitage (26)
La farine	Lo Molièr, Jean-Paul Dufau, Saint-Pé-De-Léren (64)
Le piment	Jakes, voisin du chef, Saint-Pée-sur-Nivelle (64)
La truffe	Aléna, Périgord (24)
Le caviar	Maison « Sturia », Saint-Sulpice-de-Cameyrac (33)
L’épicerie	Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
Les œufs	Iparla, Saint-Martin d’Arrossa (64)
Les couteaux	Stéphane Jaubert, Techaffût, Hasparren (64)
La céramique	Delphine Ricau, Ciboure (64)
Les agrumes	Philippe Sébi, Bahu-Soubiran (40)
L’orge torréfiée	Maison Garagar, Leslie Veisse, Itxassou (64)
La rhubarbe	Domaine de la Source, Mathieu et Valentin Vermès, Saint-Riquier (80)
Les escargots	Ferme Routis-Cabé, Lannecaube (64)
Les coques	Béatrice Jacottet et Hervé Viaud, La Turballe (44)



« **L'Eau OSTAPE** » est l'eau du Pays Basque.

Une initiative moderne et écologique, l'eau est captée sur la propriété de l'auberge.

La microfiltration assure une purification totale, tout en conservant les oligo-éléments et les minéraux.

L'eau est produite à la demande à température idéale de dégustation, proposée plate ou pétillante.

5 €

En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, merci de bien vouloir nous en informer

Toutes nos viandes sont d'origine française

Taxes et service compris – Prix nets en euro

MENU MONT-BAÏGURA

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner 12h00 – 13h00

Dîner 19h00 – 20h30

ARaignÉE DE MER

Bouillon de carapaces infusé aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

ENCORNET

Laitues, premières mandarines et menthe, extraction de céleri aux arêtes fumées

PÊCHE DE LIGNE

Dernières girolles, kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

FILET DE PIGEON

Celtuce, cacahuète de Soustons et jus relevé à l'Armagnac

Ou

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Grenobloise maritime, feuilles de câpre et huître, jus de veau à la réglisse

Supplément 12 €

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE

Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

MIRABELLE

Granité verveine et sorbet à l'amandon

Ou

POMME CONFITE

Sorbet au Sagarno et crème crue fermière infusée au foin

128 €

ACCORD METS ET VINS

Découverte 66 €

Prestige 110 €

MENU SIGNATURE

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner 12h00 – 13h00

Dîner 19h00 – 20h30

ARaignÉE DE MER

Bouillon de carapaces infusé aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

ENCORNET

Laitues, premières mandarines et menthe, extraction de céleri aux arêtes fumées

KOKOTXAS

Jus comme un merlu à l'espagnol relevé au vinaigre de bonite, huile de ciboulette

HOMARD

Figue, betterave et verveine, sauce civet cacaotée

FILET DE PIGEON

Celtuce, cacahuète de Soustons et jus relevé à l'Armagnac

Ou

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Grenobloise maritime, feuilles de câpre et huître, jus de veau à la réglisse

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE

Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

POMME CONFITE

Sorbet au Sagarno et crème crue fermière infusée au foin

Ou

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Agrumes d'hiver confits et sorbet à l'orange

190 €

ACCORD METS ET VINS

Découverte 95 €

Prestige 145 €

MENU IMMERSION

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner 12h00 – 12h45

Dîner 19h00 – 20h00

Bienvenue dans l'univers intime du chef.

Nous vous invitons à découvrir trois créations qui lui sont particulièrement chères, inspirées de souvenirs de voyage en Aquitaine et de plats qui l'accompagnent au quotidien, réinterprétés avec sa sensibilité et son savoir-faire.

Vous commencerez par

L'ANCHOIS

Célébré dans sa plus grande simplicité, accompagné d'une brioche feuilletée servie tiède

Ensuite

LES PETITS GRIS FLAMBÉS AU CAPUCIN

Composition maraîchère, note de sarriette et un jus vert à la livèche

Pour terminer

LE SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ

Au lait de brebis et riz bomba

Laissez-vous porter par ces trois créations, qui viennent enrichir notre MENU SIGNATURE et vous ouvrent les portes de l'univers personnel, des souvenirs et des inspirations du chef.

245 €

À LA CARTE



PREMIÈRE BALADE

ARAIGNÉE DE MER

Bouillon de carapaces infusé aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

45 €

ENCORNET

Laitues, premières mandarines et menthe, extraction de céleri aux arêtes fumées

46 €

PETITS GRIS FLAMBÉS AU CAPUCIN

Composition maraîchère, sarriette et jus vert à la livèche

48 €

PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

HOMARD

Figue, betterave et verveine, sauce civet cacaotée

87 €

PÊCHE DE LIGNE

Cueillette forestière, kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

68 €

PROMENADE DANS LES TERRES

FILETS DE PIGEON

Celtuce, cacahuète de Soustons et jus relevé à l’Armagnac

65 €

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Grenobloise maritime, feuilles de câpre et huître, jus de veau à la réglisse

72 €

RANDONNÉE DANS LES PÂTURAGES ET LES ESTIVES

Sélection de fromages affinés, condiment jurançonnais et confiture de cerises noires d’Itxassou

34 €

LA GOURMANDISE SELON DAMIEN

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Agrumes d’hiver confits et sorbet à l’orange

28 €

MIRABELLE

Granité verveine et sorbet à l’amandon

26 €

POMME CONFITE

Sorbet au Sagarno et crème crue fermière infusée au foin

26 €

SOUVENIR D’ENFANCE LACTÉ

Glace au lait et riz bomba

26 €

ACCORD DESSERTS ET VINS

Notre accord signature, le Maury du Mas Amiel 30 ans d’âge - 10 cl

16 €

Château Guiraud 1er cru de Sauternes le temps d’une dégustation d’exception

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl

21 €