LORE TTIPIA

Par John Argaud

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, Bahus-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)

OSTAPE
L'O DU PAYS BASQUE

« L'Eau OSTAPE » est l'eau du Pays Basque **5 €**

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.

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

Servi pour l'ensemble de la table
Jusqu'à 13h00 et 20h30



ARAIGNÉE DE MER
Gelée de carapaces infusée aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

OURSIN
Gnocchi rôtis aux saveurs marines, beurre blanc acidulé

SAINT-JACQUES
Topinambour, consommé de volaille infusé aux écorces torréfiées et criste marine

CHEVREUIL
Betterave, sauce grand veneur
Supplément **16 €**

Ou

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

BALADE AROMATIQUE
Capucine, kiwi de l'Adour et vanille

CHOCOLAT
Sarrasin et poire williams

Ou

POMME
Sorbet au sagarno et crème crue fermière infusée au foin

138 €

ACCORD METS ET VINS
Découverte **66 €**
Prestige **110 €**

MENU SIGNATURE

Servi pour l'ensemble de la table
Jusqu'à 13h00 et 20h30

ARAIGNÉE DE MER
Gelée de carapaces infusée aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

OURSIN
Gnocchi rôtis aux saveurs marines, beurre blanc acidulé

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

HOMARD
Radis d'automne, verveine et velours de crustacés

CHEVREUIL
Betterave, sauce grand veneur

Ou

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

BALADE AROMATIQUE
Capucine, kiwi de l'Adour et vanille

CHOCOLAT
Sarrasin et poire williams

Ou

POMME
Sorbet au sagarno et crème crue fermière infusée au foin

190 €

ACCORD METS ET VINS
Découverte **95 €**
Prestige **145 €**

MENU IMMERSION

Servi pour l'ensemble de la table
Jusqu'à 12h30 et 20h00

Nous vous invitons à découvrir trois créations inspirées de souvenirs de voyages
qui viendront enrichir le **MENU SIGNATURE**

ANCHOIS
Célébré dans sa plus grande simplicité, brioche feuilletée servie tiède

PETITS GRIS
Flambés au capucin, composition maraîchère, sarriette et jus vert à la livèche



SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ
Au lait de brebis et riz bomba

238 €

À LA CARTE

PREMIÈRE BALADE

ARAIGNÉE DE MER **54 €**
Gelée de carapaces infusée aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

OURSIN **52 €**
Gnocchi rôtis aux saveurs marines, beurre blanc acidulé

PETITS GRIS **48 €**
Flambés au capucin, composition maraîchère, sarriette et jus vert à la livèche

PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

HOMARD **92 €**
Radis d'automne, verveine et velours de crustacés

SAINT-JACQUES **72 €**
Topinambour, consommé de volaille infusé aux écorces torréfiées et criste marine

PROMENADE DANS LES TERRES

CHEVREUIL **82 €**
Betterave, sauce grand veneur

RIS DE VEAU **74 €**
Grenobloise maritime, feuilles de câpre et huître, jus de veau à la réglisse

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 **28 €**
Agrumes et sorbet à l'orange

CHOCOLAT **26 €**
Sarrasin et poire williams

POMME **26 €**
Sorbet au sagarno et crème crue fermière infusée au foin

SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ **26 €**
Glace au lait et riz bomba

ACCORD DESSERTS ET VINS

Notre accord signature, le Maury du Mas Amiel 30 ans d'âge **16 €**

Sauternes du Château Guiraud 1er cru, le temps d'une dégustation d'exception **21 €**
1996 4 cl
2008 4 cl
2016 4 cl