



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 **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



### ARAINÉE DE MER

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

### OURSIN

Gnocchi rôtis aux saveurs marines, beurre blanc acidulé

### ROUGET

Coques, celtuce et soubressade, jus iodé

### CHEVREUIL

Betterave, mâche et frisée, 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

### COURGE BLEU DE HONGRIE

Mandarine et châtaigne

### 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, mâche et frisée, 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



POMME

Sorbet au sagarno et crème crue fermière infusée au foin

Ou

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Agrumes et sorbet à l'orange

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**

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

54 €

**OURSIN**

Gnocchi rôtis aux saveurs marines, beurre blanc acidulé

52 €

**PETITS GRIS**

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

48 €

PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

**HOMARD**

Radis d’automne, verveine et velours de crustacés

92 €

**ROUGET**

Coques, celtuce et soubressade, jus iodé

72 €

PROMENADE DANS LES TERRES

**CHEVREUIL**

Betterave, mâche et frisée, sauce grand veneur

82 €

**RIS DE VEAU**

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

74 €

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 et sorbet à l’orange

28 €

**COURGE BLEU DE HONGRIE**

Mandarine et châtaigne

26 €

**POMME**

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 €

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

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl

21 €