



## 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	Patxi, Bidarray (64)
	Beñat, Saint-Jean-de-Luz (64)
Le foie gras	Ferm'Adour (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 Esnekiak, Mendionde (64)
Le miel	Nos ruches
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 à St-Pée-sur-Nivelle (64)
La truffe	Aléna, Périgord (24)
Le caviar	Maison « Sturia », St-Sulpice-de-Cameyrac (33)
L'épicerie	Comptoir de Navarre, St-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 torréfié	Maison Garagar, Leslie Veisse, Ixassou (64)



« 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 DU « MONT-BAÏGURA »

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner 12h00 – 13h00

Diner 19h15 – 20h30

### THON ROUGE DE LIGNE

Salicorne, jus à l'olive verte et huile de piment végétarien

### FLEUR DE COURGETTE FARCIE CUITE À LA PIERRE DU BAZTAN

Seiche grillée, basilic et écume florale

### PÊCHE DE LIGNE

Cueillette forestière et radis multicolore, condiment kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

### FILET DE PIGEON

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

Supplément 9€

Ou

### LONGE DE COCHON

Affinée au foin et travaillée comme une « saucisse purée », partition maritime et condiment marinière

### SALADE RAFRAICHISSANTE

Roquette, noix et citron

### CHOCOLAT SAO TOMÉ 64% ET CERISE D'ITXASSOU

Tièdes et glacés, cardamome noire fumée

Ou

### FRAISES MARA DES BOIS

Travail autour de la rose de Damas

128€

### ACCORD METS ET VINS

Découverte 66€

Prestige 110€

### **MENU « SIGNATURE »**

Menu servi pour l'ensemble de la table  
Déjeuner 12h00 – 13h00      Dîner 19h15 – 20h30

#### **THON ROUGE DE LIGNE**

Salicorne, jus à l'olive verte et huile de piment végétarien

#### **FLEUR DE COURGETTE FARCIE CUITE À LA PIERRE DU BAZTAN**

Seiche grillée, basilic et écume florale

#### **TRADITIONNELS KOKOTXAS**

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

#### **LANGOUSTINE CUITE À LA BRAISE**

Rhubarbe, condiment mélisse, velours et crémeux de crustacés  
Supplément caviar **28€**

#### **FILET DE PIGEON**

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

**Ou**

#### **LONGE DE COCHON**

Affinée au foin et travaillée comme une « saucisse purée », partition maritime et condiment marinère

#### **SALADE RAFRAICHISSANTE**

Roquette, noix et citron

#### **SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ**

Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

#### **FRAISES MARA DES BOIS**

Travail autour de la rose de Damas

**190€**

#### **ACCORD METS ET VINS**

Découverte **95€**

Prestige **145€**

### **MENU DU « COL DE GAKOETA »**

Menu servi pour l'ensemble de la table  
Hors week-end, jours fériés et période estivale  
Uniquement au déjeuner  
12h00 – 13h00

#### **THON ROUGE DE LIGNE**

Salicorne, jus à l'olive verte et huile de piment végétarien

#### **PÊCHE DE LIGNE**

Cueillette forestière et radis multicolore, condiment kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

**Ou**

#### **LONGE DE COCHON**

Affinée au foin et travaillée comme une « saucisse purée », partition maritime et condiment marinère

#### **SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ**

Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

**69€**

## À LA CARTE



### PREMIÈRE BALADE

**THON ROUGE DE LIGNE** 41€

Salicorne, jus à l'olive verte et huile de piment végétarien

**FLEURS DE COURGETTE FARCIES CUITES À LA PIERRE DU BAZTAN** 44€

Seiche grillée, basilic et écume florale

### PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

**LANGOUSTINES CUITES À LA BRAISE** 68€

Rhubarbe, condiment mélisse, velours et crémeux de crustacés

Supplément caviar 28€

**PÊCHE DE LIGNE** 58€

Cueillette forestière et radis multicolore, condiment kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

### PROMENADE DANS LES TERRES

**FILETS DE PIGEON** 58€

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

**POULETTE FERMIÈRE DE CHEZ PIERRE** 78€

Légumes printaniers, homardine à l'huile de menthe bergamote, carabineros et cerise

### RANDONNÉE DANS LES PÂTURAGES ET LES ESTIVES

Sélection de fromages affinés, condiment jurançonnais et confiture de cerises noires d'Itxassou 32€

### LA GOURMANDISE SELON DAMIEN

**CHOCOLAT SAO TOMÉ 64% ET CERISE D'ITXASSOU** 24€

Tièdes et glacés, cardamome noire fumée

**FRAISES MARA DES BOIS** 23€

Travail autour de la rose de Damas

**SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ** 22€

Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

### 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 21€

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl