



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 tête infusé aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ

Coques, extraction de céleri-rave et Sauternes du Châteaux Guiraud

PÊCHE DE LIGNE

Cueillette forestière, 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 en partition maritime et jus de veau à la réglisse

Supplément **12 €**

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE

Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

MIRABELLE

Granité verveine et sorbet amandon

Ou

POMME CONFITE

Sorbet 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 tête infusé aux aromates, émulsion crémeuse à la berce

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ
Coques, extraction de céleri-rave et Sauternes du Châteaux Guiraud

TRADITIONNELS 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 en partition maritime et jus de veau à la réglisse

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE
Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

POMME CONFITE
Sorbet 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 45 €

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

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ 46 €

Coques, extraction de céleri-rave et Sauternes du Châteaux Guiraud

PETITS GRIS FLAMBÉS AU CAPUCIN 48 €

Composition maraîchère, sarriette et jus vert à la livèche

PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

HOMARD 87 €

Figue, betterave et verveine, sauce civet cacaotée

PÊCHE DE LIGNE 68 €

Cueillette forestière, kalamansi, consommé marin et sabayon iodé

PROMENADE DANS LES TERRES

FILETS DE PIGEON 65 €

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

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE 72 €

Grenobloise en partition maritime et 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 d’hiver confits et sorbet à l’orange

MIRABELLE 26 €

Granité verveine et sorbet amandon

POMME CONFITE 26 €

Sorbet 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 - 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