



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	Ferm’Adour, 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 Esnekiak, 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)



« **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 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

Ou

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Grenobloise en partition maritime, jus de veau réglisse et vanille

Supplément **12 €**

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE

Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

MIRABELLE DE CHEZ AMA

Granité verveine et sorbet amandon

Ou

RHUBARBE VALENTINE

Pêlargonium de notre jardin et baie rose

128 €

ACCORD METS ET VINS

Découverte **66 €**

Prestige **110 €**

MENU SIGNATURE

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

TRADITIONNELS KOKOTXAS

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

LANGOUSTINE CUITE À LA BRAISE

Rhubarbe, mélisse, velours et crémeux de crustacés, caviar osciètre d'Aquitaine

FILET DE PIGEON

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

Ou

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Grenobloise en partition maritime, jus de veau réglisse et vanille

BALADE AROMATIQUE RAFRAÎCHISSANTE

Cerfeuil, thym citron et fenouil sauvage

MIRABELLE DE CHEZ AMA

Granité verveine et sorbet amandon

Ou

TRADITIONNEL SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Sorbet à l'orange et agrumes d'hiver confits

190 €

ACCORD METS ET VINS

Découverte 95 €

Prestige 145 €

MENU IMMERSION

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner 12h00 – 12h45

Diner 19h15 – 20h00



Bienvenue dans l'univers intime du chef.

Nous vous invitons à découvrir quatre 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 tiède

Ensuite

LA MOULE FAÇON ÉCLADE

Délicatement gratinée et abricot

Puis

UN RAGOÛT DE POIS CHICHES FRAIS

Relevé par le caviar osciètre d'Aquitaine et une subtile touche de prune verte

Pour terminer

LE SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ

Au lait de brebis infusé au foin et riz bomba

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

258 €



À LA CARTE



PREMIÈRE BALADE

THON ROUGE DE LIGNE41 €

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

FLEURS DE COURGETTE FARCIES CUITES À LA PIERRE DU BAZTAN46 €

Seiche grillée, basilic et écume florale

RAGOÛT DE POIS CHICHES FRAIS55 €

Caviar osciètre d’Aquitaine et prune verte

PROMENADE CÔTÉ OCÉAN

LANGOUSTINES CUITES À LA BRAISE75 €

Rhubarbe, mélisse, velours et crémeux de crustacés
Supplément caviar osciètre d’Aquitaine 28 €

PÊCHE DE LIGNE62 €

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

PROMENADE DANS LES TERRES

FILETS DE PIGEON58 €

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

POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE72 €

Grenobloise en partition maritime, jus de veau réglisse et vanille

RANDONNÉE DANS LES PÂTURAGES ET LES ESTIVES

Sélection de fromages affinés, condiment jurançonnais et confiture de cerises noires d’Itxassou34 €

LA GOURMANDISE SELON DAMIEN

TRADITIONNEL SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER26 €

Sorbet à l’orange et agrumes d’hiver confits

MIRABELLE DE CHEZ AMA24 €

Granité verveine et sorbet amandon

RHUBARBE VALENTINE24 €

Pélargonium de notre jardin et baie rose

SOUVENIR D’ENFANCE LACTÉ24 €

Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

ACCORD DESSERTS ET VINS

Pour sublimer le chocolat, le Maury du Mas Amiel 30 ans d’âge - 10 cl16 €

Château Guiraud 1er cru de Sauternes le temps d’une dégustation d’exception21 €

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl