

Nos amis producteurs

La charcuterie	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière	Bob's Beer, Hasparren (64)
Le pain	Ogi Zuhaitza, Ludovic, Ossès (64)
La volaille	Pierre Duplantier, Meracq (64)
	Aldabia, Ossès (64)
Les fromages	Les pigeons du Mont-Royal (81)
	Patxi à Bidarray (64)
Le foie gras	Beñat, Saint-jean-de-luz (64)
Le poisson	Ferm'Adour (40)
	Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
Les maraîchers	Truite de banka, Goicoechea (64)
	Notre potager en fonction de la saison
	Paul Bregeras, Arbonne (64)
	L'Orangerie à Anglet (64)
	La ferme Darrigade (asperges), Landes (40)
	Alex Feldmann, Macaye (64)
La boucherie	Axuria, Cheraute (64)
	Belaun, les Aldudes porc de kintao (64)
	Pascal Massonde, Souraïde (64)
Le beurre	Ferme Esnekiak, Mendionde (64)
Le Miel	Nos ruches du domaine
L'huile d'olive	La Maja, Mendavia, Navarre Espagnole
L'huile de tournesol	Ferme de bordes, Landes (40)
Les tisanes	Les petits Naufragés, Bidarray (64)
Le chocolat	Mr Txoxola, Bayonne (64)
	Valrhona
La farine	Moulin de Saint-Pe-De-Leren (64)
Le piment	Jakes voisin du chef à St-Pée-sur-Nivelle (64)
La truffe	Alena truffe, 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)



La carte

Première balade

Maigre de ligne de Saint-jean à peine saisi Tagète mandarine, mucilage de carotte et pollen de nos ruches Supplément caviar « Osciètre » d'Aquitaine 22 euros	36 €
Fleur de courgette farcie, cuite sur la pierre du Baztan Seiche grillée-basilic, écume florale	39 €

Promenade côtière

Dos de morue cuit à la nacre Artichauts de notre potager, bouillon de camus rafraîchi aux arêtes toastées Criste-marine de nos côtes	48 €
Pêche de ligne de petit bateau Kai-lan, encornets et condiment verveine citron, double sauce	52 €

Promenade fermière

Filet de bœuf « Jersiaise » Pommes nouvelles et salicornes, sauce « Arno Beltza » et émulsion aux huîtres de chez Hugo	58 €
Poulette fermière de chez Pierre Légumes printaniers d'Arbonne et menthe-bergamote, Jus de viande en velours, carabineros et cerises	60 €

Randonnée dans les estives

Sélection de fromages affinés Marmelade jurançonnaise et cracker	24 €
--	-------------

La gourmandise après l'effort selon Damien

Chocolat de la maison « Txokola » de la cabosse à la fève Marmelade citron Meyer	22 €
Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie « Patxi » Infusion au foin, glace au lait et riz bomba	19 €
Fraise Mara de chez Antton dans sa simplicité Rose du jardin d'Amatxi : sorbet et granité	18 €

Pour sublimer le chocolat Verre de Maury 30 ans d'Âge Mas Amiel 10 cl	12 €
Sélections de trois millésimes Château Guiraud 1er cru de Sauternes	21 €

1996	4 cl
2008	4 cl
2016	4 cl

Merci de bien vouloir commander les desserts en début de repas.



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

une initiative moderne et écologique, car 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 et proposée plate ou pétillante.

Menu du « Mont-Baígura »

Menu servi à l'ensemble de la table

Maigre de ligne de Saint-jean à peine saisi
Tagète mandarine, mucilage de carotte et pollen de nos ruches
Supplément caviar « Oscietre » d'Aquitaine 22 euros

Fleur de courgette farcie, cuite sur la pierre du Baztan
Seiche grillée-basilic, écume florale

Dos de morue cuit à la nacre
Artichauts de notre potager, bouillon de camus rafraîchi aux arêtes toastées
Criste-marine de nos côtes

Poulette fermière de chez Pierre
Légumes printaniers d'Arbonne et menthe-bergamote,
Jus de viande en velours, carabineros et cerises
Ou
Filet de bœuf « Jersiaise »
Pommes nouvelles et salicornes, sauce « Arno Beltza » et émulsion aux huîtres de chez Hugo

Retour de cueillette rafraîchissante de chez Aïta
Citron et pois gourmand

Choix du dessert à la carte

- 118 Euros TTC -

Accord mets et vins en 5 temps - 58 €
Accord mets et vins prestige- 103 €
Accord mets et création sans alcool - 44 €

Déjeuner : 12h15 - 13h00
Dîner : 19h15 - 21h00

Menu « Signature »

Menu servi à l'ensemble de la table

Maigre de ligne de Saint-Jean à peine saisi
Tagète mandarine, mucilage de carotte et pollen de nos ruches
Caviar « Oscietre » d'Aquitaine

Fleur de courgette farcie, cuite sur la pierre du Baztan
Seiche grillée-basilic, écume florale

Traditionnels kokotxas
Jus comme un merlu à l'espagnole relevé au vinaigre de bonite et ciboulette

Pêche de ligne de petit bateau,
Kai-lan, encornet et condiment verveine citron, double sauce

Poulette fermière de chez Pierre
Légumes printaniers d'Arbonne et menthe-bergamote,
Jus de viande en velours, carabiniéros et cerises

Retour de cueillette rafraichissante de chez Aita
Citron et pois gourmand

Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie Patxi
Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

Chocolat de la maison « Txokola » de la cabosse à la fève
Marmelade citron Meyer
ou

Fraise Mara de chez Antton dans sa simplicité
Rose de chez Amatxi : sorbet et granité

- 174 Euros TTC -

Accord mets et vins en 7 temps - 87 €
Accord mets et vins exception - 144 €

Déjeuner : 12h15 - 13h00
Dîner : 19h15 - 20h30

Menu du « Col de Gakoeta »

Menu servi à l'ensemble de la table

Maigre de ligne de Saint-Jean à peine saisi
Tagète mandarine, mucilage de carotte et pollen de nos ruches
Supplément caviar « Oscietre » d'Aquitaine 22 euros

Dos de morue cuit à la nacre
Artichauts de notre potager, bouillon de camus rafraichi aux arêtes toastées
Criste-marine de nos côtes
ou

Filet de bœuf « Jersiaise »
Pommes nouvelles et salicornes, sauce « Arno Beltza » et émulsion aux huîtres de chez Hugo

Fraise Mara de chez Antton dans sa simplicité
Rose du jardin d'Amatxi : sorbet et granité

- 59 euros TTC -

Menu servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Taxes et service compris - Prix TTC