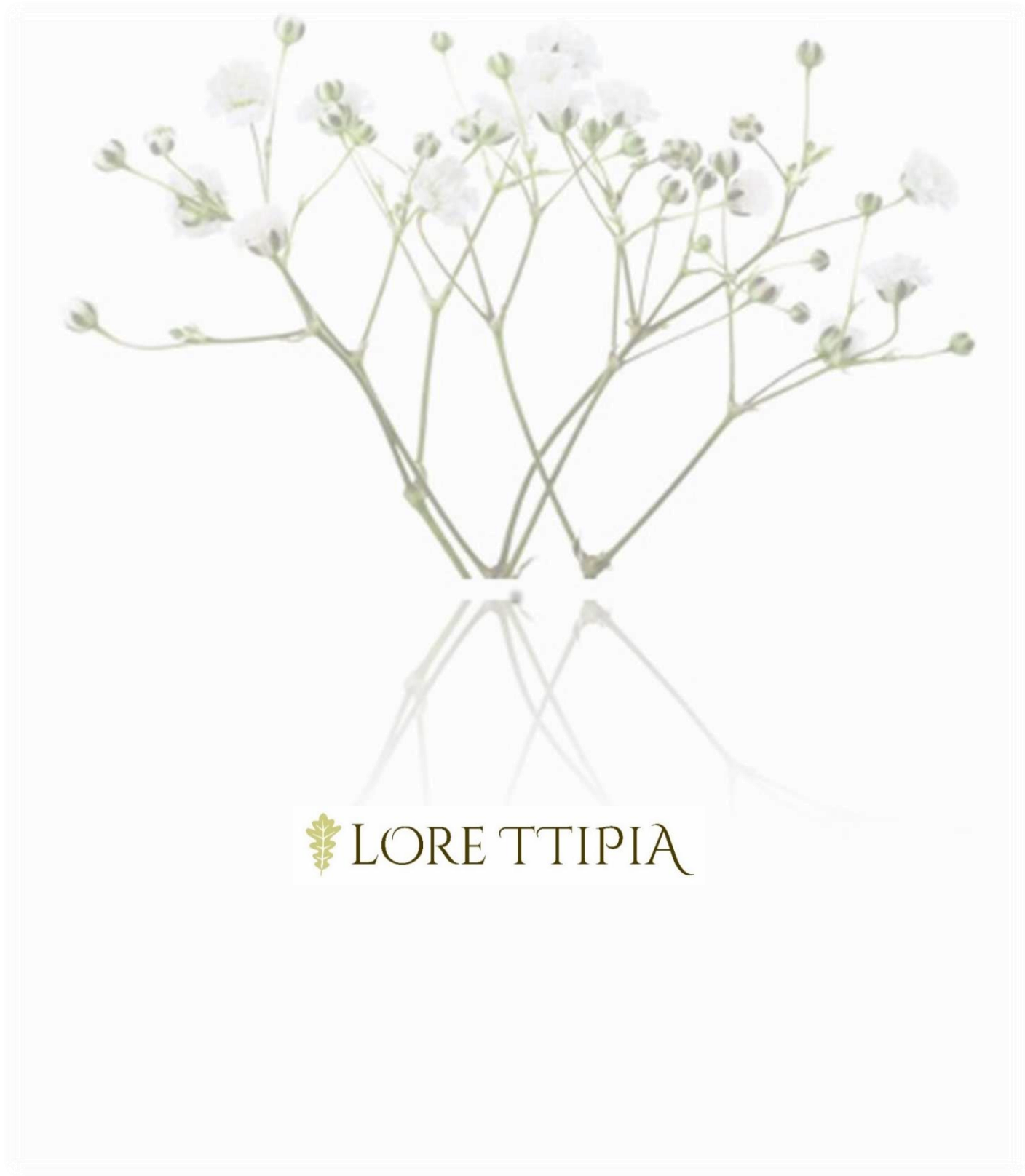




Nos amis producteurs

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)
La boucherie	Alex Feldmann, Macaye (64)
	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

Tourteau de nos côtes au naturel Shiso vert, mucilage de carottes fanes Supplément caviar « Oscière » 22 euros	36 €
Morille farcie Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours Écume de sous-bois au vin oxydatif	38 €

Promenade côtière

Dos de morue cuit à la nacre Artichauts de notre potager, bouillon de camus travaillé comme en dashi Criste-marine de nos côtes	48 €
Pêche de ligne, asperge blanche de la ferme Darrigade Tétragone, sarrasin et huître de chez Hugo, double sauce	52 €

Promenade fermière

Côtelettes d'agneau de nos montagnes Asperge verte, condiment algues-Gazpacha Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues	48 €
Pigeon fermier du Mont-Royal Navet « kabu » de notre maraîcher et cacahuète de Souston, jus relevé	52 €

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

Randonnée dans les estives

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

La gourmandise après l'effort selon Damien

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola Sarrasin-cardamome noire fumée et mucilage	22 €
Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie « Patxi » Infusion au foin, glace au lait et riz bomba	19 €
Fraise de chez Antton dans sa simplicité Travail autour de l'acacia du Domaine, beignet à saucer	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

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

Menu du « Mont-Baígura »

Menu servi à l'ensemble de la table

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscietre » 22 euros

Morille farcie
Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours
Écume de sous-bois au vin oxydatif

Dos de morue cuit à la nacre
Artichauts de notre potager, bouillon de camus travaillé comme en dashi
Criste-marine de nos côtes

Pigeon fermier du Mont-Royal
Céleri-rave et pomme fruit, cacahuète de Soustons
Tartelette d'abats, jus rafraîchi à l'armagnac Monluc

Ou
Côtelettes d'agneau de nos montagnes
Asperge verte, condiment algues-Gazpacha
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

Rhubarbe rafraîchissante
Mélisse « d'Aïta » et géranium citron

Choix du dessert à la carte

- 118 Euros TTC -

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

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

Menu « Signature »

Menu servi à l'ensemble de la table

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscietre »

Morille farcie
Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours
Écume de sous-bois au vin oxydatif

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

Pêche de ligne, asperge blanche de la ferme Darrigade
Tétragone, sarrasin et huître de chez Hugo, consommé

Pigeon fermier du Mont-Royal
Céleri-rave et pomme fruit, cacahuète de Soustons
Tartelette d'abats, jus rafraîchi à l'armagnac Monluc
Ou

Côtelettes d'agneau de nos montagnes
Asperge verte, condiment algues-Gazpacha
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

Rhubarbe rafraîchissante
Sarrasin-cardamome noire fumée et mucilage

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

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola
Sarrasin-cardamome noire fumée et mucilage
Ou

Fraise de chez Antton dans sa simplicité
Travail autour de l'acacia du domaine, beignet à saucer

- 174 Euros TTC -

Accord mets et vins en 7 temps - 94 €
Accord mets et sans alcool - 55 €

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

Menu du « Col de Gakoeta »

Menu servi à l'ensemble de la table



Tourteau de nos côtes au naturel

Shiso vert, mucilage de carottes fanes

Supplément caviar « Oscietre » 22 euros

Dos de morue cuit à la nacre

Artichauts de notre potager, bouillon de camus travaillé comme en dashi

Criste-marine de nos côtes

Ou

Côtelettes d'agneau de nos montagnes

Asperge verte, condiment algues-Gazpacha

Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola

Sarrasin-cardamome noire et poire Williams

- 59 euros TTC -

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