

Nos amis producteurs

La charcuterie
La bière
Le pain
La volaille

Les fromages

Le foie gras
Le poisson

Les maraîchers

La boucherie

Le beurre
Le miel
L'huile d'olive
L'huile de tournesol
Les tisanes
Le chocolat

La farine
Le piment
La truffe
Le caviar
L'épicerie
Les œufs

Oteiza, Les Aldudes (64)
Bob's Beer, Hasparren (64)
Ogi Zuhaitza, Ludovic, Ossès (64)
Pierre Duplantier, Meracq (64)
Aldabia, Ossès (64)
Les pigeons du Mont-Royal (81)
Patxi à Bidarray (64)
Beñat, Saint-jean-de-luz (64)
Ferm'Adour (40)
Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
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)
Axuria, Cheraute (64)
Belaun, les Aldudes porc de kintao (64)
Pascal Massonde, Souraïde (64)
Ferme Esnekiak, Mendionde (64)
Nos ruches du domaine
La Maja, Mendavia, Navarre Espagnole
Ferme de bordes, Landes (40)
Les petits Naufragés, Bidarray (64)
Mr Txoxola, Bayonne (64)
Valrhona
Moulin de Saint-Pe-De-Leren (64)
Jakes voisin du chef à St-Pée-sur-Nivelle (64)
Alena truffe, Périgord (24)
Maison « Sturia », St-Sulpice-de-Cameyrac (33)
Comptoir de Navarre, St-Jean-Pied-de-Port (64)
Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)



La carte

Première balade

Tourteau de nos côtes au naturel 36 €
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscière » d'Aquitaine 22 euros

Foie gras poché de « Ferm'Adour » 39 €
Navets « Kabu » et poulpe à la flamme
Consommé végétal infusé au sureau du domaine

Promenade côtière

Dos de morue cuit à la nacre 48 €
Artichauts de notre potager, bouillon de camus rafraîchi aux arêtes toastées
Criste-marine de nos côtes

Pêche de ligne de petit bateau 52 €
Kai-lan, encornets et condiment verveine citron, double sauce

Promenade fermière

Filet de bœuf « Jersiaise » 58 €
Pomme nouvelle et salicornes, sauce « Arno Beltza » aux huîtres de chez Hugo

Pigeonneau fermier du « Mont-Royal » 54 €
Première celtuce et cerise d'Ixassou, jus de rôtissage

Randonnée dans les estives

Sélection de fromages affinés 24 €
Marmelade jurançonnaise et cracker

La gourmandise après l'effort selon Damien

Chocolat de la maison « Txokola » de la cabosse à la fève 22 €
Marmelade citron Meyer

Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie « Patxi » 19 €
Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

Fraise de chez Antton dans sa simplicité 18 €
Crème glacée à l'amande de « Tudela » perlée à l'huile de feuille figuier

Pour sublimer le chocolat 12 €
Verre de Maury 30 ans d'Âge Mas Amiel 10 cl

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.

Menu du « Mont-Baigura »

Menu servi à l'ensemble de la table

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscière » d'Aquitaine 22 euros

Foie gras poché de « Ferm'Adour »
Navets « Kabu » et poulpe à la flamme
Consommé végétal infusé au sureau du domaine

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

Pigeonneau fermier du « Mont-Royal »
Première celtuce et cerise d'Ixassou, jus de rôtissage

Ou

Filet de bœuf « Jersiaise »
Pomme nouvelle et salicornes, sauce « Arno Beltza » 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



OSTAPE
L'EAU DU PAYS BASQUE

« 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 « Signature »

Menu servi à l'ensemble de la table

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Caviar « Oscière » d'Aquitaine

Foie gras poché de « Ferm'Adour »
Navets « Kabu » et poulpe à la flamme
Consommé végétal infusé au sureau du domaine

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

Pigeonneau fermier du « Mont-Royal »
Première celtuce et cerise d'Ixassou, jus de rôtissage

Ou

Filet de bœuf « Jersiaise »
Pomme nouvelle et salicornes, sauce « Arno Beltza » aux huîtres de chez Hugo

Retour de cueillette rafraîchissante de chez « Aïta »
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 de chez Antton dans sa simplicité
Crème glacée à l'amande de « Tudela » perlée à l'huile de feuille de figuier

- 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

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscière » d'Aquitaine 22 euros

Dos de morue cuit à la nacre

Artichauts de notre potager, bouillon de canus rafraîchi aux arêtes toastées
Criste-marine de nos côtes

Ou

Filet de bœuf « Jersiaise »
Pomme nouvelle et salicornes, sauce « Arno Beltza » aux huîtres de chez Hugo

Fraise de chez Antton dans sa simplicité

Crème glacée à l'amande de « Tudela » perlée à l'huile de feuille de figuier

- 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