



L'Auberge Ostape, hôtel 5 étoiles au cœur des collines du Pays basque intérieur, se situe dans le village de Bidarray.

22 suites réparties en 5 villas sur 45 hectares de nature préservée, une ferme restaurée de 1665, des montagnes à perte de vue, des moutons qui colorent de blanc la verdure alentour :

Voilà le décor de votre séjour.



#### Liste de nos amis producteurs :

- **Patxi à Bidarray (64)**  
Pour le fromage de brebis basque
- **Label du gourmets soutrosse (40) pour le foie gras**
- **Dima à Saint Jean de Luz (64)**  
Pour le poisson
- **La Maison Ospital à Hasparren (64)**  
Pour la charcuterie
- **Axuria les Aldudes (64)**  
Pour le agneau
- **La Maison Dagorret à Irrissary (64)**  
Pour la cane « Kriaxera »
- **L'Orangerie à Anglet (64)**  
Meilleur Ouvrier de France Primeur  
Pour les fruits et légumes
- **Beñat Moity à Saint Jean de Luz (64)**  
Pour les fromages affinés
- **Pantxo Ibar à Bidarray (64)**  
Pour le caillé de brebis, laitde brebis
- **Belaun les Aldudes porc de kintao (64)**

## APERITIF

---

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier Brut Nature rosé	20 €
Kir Royal	18 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet	8 €
Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)	7 €
Txapa, Domaine Brana	8 €
Cidre Basque Bordatto Jaxu	7 €

## Softs

---

Coca Cola, Coca Cola Light, Limonade	7 €
Les Ptits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 €
Jus de pomme locales Basque Txopinondo (Ascaïn)	7 €

## Cocktails

---

Gin Tonic (Gin Hendrick's, Citron, Tonic)	15 €
Americano (Martini Rouge, Campari)	15 €
Bloody Mary (Pyla, jus de tomate, citron)	15 €
L'Ostape (Champagne, liqueur de framboise, Coulis de framboise)	18 €
Chahatoa (Champagne, Cointreau, martini rouge)	18 €
Lore ttipia.(vodka, miel, jus de pomme local, romarin gingembre)	17 €

## L'Eau Ostape

---

Plate ou pétillante	8 €
---------------------	-----



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

L'eau est captée sur la propriété de l'auberge.

L'eau Ostape est une initiative moderne et écologique. Les contrôles réguliers et la micro filtration assurent une purification totale tout en conservant les oligo-éléments et les minéraux.

Cette démarche nous permet d'utiliser le circuit le plus court possible et donc le plus écologique.

L'eau est produite « à la demande » à la température idéale de dégustation, elle est servie plate ou pétillante.

La bouteille d'eau est vendue dans notre restaurant, ramenez un peu de pays basque chez vous !

## Les Entrées

**Tourteau de nos côtes condimenté 32€**

**Et croustillants de shizo**

Bouillon de carotte rafraichi à l'orange sanguine

**Asperge blanche à la flamme, 29 €**

**De le ferme Darrigade, huitres de Joël**

**Et Sabayon fumé au jus iodé**

Condiment citron

**Foie gras landais poché et 32€**

**Poulpe de Getaria au barbecue**

Condiments céleri-pomme, consommé de canard

## Les Plats

**Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, 39€**

**Feuille à feuille de pomme de terre**

**Aux algues**

Condiments salicorne, sauce pil-pil traditionnelle

**Lotte portion de petit bateau, asperges vertes, 41€**

**Langue d'oursin et oxalis du domaine**

**Longe de veau Pirenaika comme un lomo fumé, 39€**

**Blettes et kumquat**

Jus de veau et anchois fumés

**Pigeon du Mont-Royal Et navets d'Emmanuela 42€**

Cacahuètes de Soustons de la maison Darrigade

Jus rafraichi au vieux xérès

Fromages  
&  
Les Desserts

<b>Chariot de fromages de notre région, Condiments et crackers</b>	<b>19€</b>
<b>Assiette de brebis de Patxi en deux affinages</b>	<b>14€</b>
<b>Soufflé à la châtaigne de Benat et Glace à la chanterelle de Baigorri</b>	<b>20€</b>
<b>Souvenir d'enfance en velours et poire Williams pochée</b> Biscuit creusois et note de café fumé	<b>17€</b>
<b>Pomme Chanteclerc comme une tatin et Sorbet au cidre de Damien</b> Crème légère infusée au foin de Beguios	<b>17€</b>
<b>Chocolat de la maison Txokola De la cabosse à la fève</b> Condiment citron	<b>20€</b>



**Nous vous informons que nos desserts nécessitent 45 minutes  
préparation. Nous vous conseillons donc de les commander en début  
de repas.**

**Tourteau de nos côtes condimenté et croustillants de shizo**

Bouillon de carotte rafraichi à l'orange sanguine

Ou

**Asperge blanche à la flamme, De la ferme Darrigade, huitres de Joël et Sabayon fumé au jus iodé**

**Merlu de ligne de Saint-Jean et feuille à feuille de pomme de terre aux algues**

Condiments salicorne au beurre noisette, sauce pil-pil traditionnelle

**Longe de veau Pirenaïka comme un lomo,**

Blettes et kumquat, jus de veau et anchois fumés

**Kiwi-criste marine, cédrat Brana**

**Soufflé à la châtaigne de Benat**

Glace à la chanterelle de Baigorri

Ou

**Souvenir d'enfance en velours et poire williams pochée**

Biscuit creusoïse et note de café fumé

- 95 €-

**Tourteau de nos côtes condimenté et croustillants de shizo**

Ou

**Asperge blanche à la flamme, De la ferme Darrigade, huitres de Joël et Sabayon fumé au jus iodé**

**Foie gras landais poché et Poulpe de Getaria au barbecue**

**Lotte portion de petit bateau, Asperges vertes, langue d'oursin Et Oxalis du domaine**

**Pigeon du Mont-Royal et navets d'Emmanuela**

**Kiwi-criste marine, cédrat Brana**

**Soufflé à la châtaigne de Benat**

Ou

**Pomme Chanteclerc comme une tatin et sorbet au cidre de Damien**

\*20 € sur un plat supplémentaire.

- 110 €-

**Asperge blanche à la flamme, De la ferme Darrigade, huitres de Joël et Sabayon fumé au jus iodé**

---

**Merlu de ligne de Saint-Jean et feuille à feuille de pomme de terre aux algues**  
Condiments salicorne au beurre noisette, sauce pil-pil traditionnelle

Ou

**Longe de veau Pirenaika comme un lomo,**  
Blettes et kumquat, jus de veau et anchois fumés

---

**Soufflé à la châtaigne de Benat**  
Glace à la chanterelle de Baigorri

Ou

**Souvenir d'enfance en velours et poire williams pochée**  
Biscuit creusois et note de café fumé

**- 59 €-**

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