



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 :

- Herbes aromatiques : « Les Petits Naufragés » à Bidarray (64) et « l'autre campagne » st martin-de-saignanx (40)
- Fruits rouges BIO : Fabien Labrune à Beguios (64)
- Légumes de saison BIO : « Les Jardins d'Harda » à Ustaritz (64) et Iparlab (association de maraîchers BIO) à Macaye (64)
- Cacahuètes : la ferme Darrigade à Soustons (40)
- Miel : ruches du domaine Ostape
- Poisson : Ladimar, Oiartzun Gipuzkoa (20) et Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
- Truite de Banka – les Aldudes (64)
- Viande : « Label du Gourmet » Foie Gras à Souprosse (40)
- Viande BIO : Coopérative Axuria à Chéraute (64)
- Cane "Kriaxera" BIO à Irissary (64)
- Charcuterie : maison Gtaiza (64)
- Volaille : Les pigeons du Mont-Royal (Tarn)
- Bleu Basque : ferme Iturriño à Méharin (64)
- Caillé et lait de brebis BIO : Pantxo Ibar à Bidarray (64)
- Crème épaisse BIO : Émilie Dubois à Mendionde (64)
- Œuf BIO : Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- Pain BIO : Ludovic à Ossès (64)
- Maïs grand roux Bio : ferme Xemiania à Beguios (64)
- Farine de blé BIO : Moulin de Saint-Pé-de-léren (64)
- Huile d'olive : La Maja en Navarre (Espagne)
- Huile de tournesol BIO : coopérative Nouste Ekilili à Gabat (64)



«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 !

APERITIF

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée	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 pommes locales Basque Txopinondo (Ascain)	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 €
---------------------	-----

LES ENTRÉES

TOURTEAU DE NOS CÔTES CONDIMENTÉ EN CROUSTILLANTS DE SHIZO Mucilage de carottes relevé	31 €
ASPERGES BLANCHES DE CHEZ DARRIGADE AU BARBECUE Condiments huîtres et citron, sabayon fumé au jus iodé <i>Caviar en supplément 18 €</i>	29 €

LES PLATS

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ 41 €
KUMQUATS CONFITS AUX AROMATES DE CHEZ SYLVIE, BROCOLETTI
Condiments fanes, jus mousseux de coquillages

PÊCHE D'EXCEPTION DE PETIT BATEAU, 58 €
MORILLES D'IRATY ÉTUVÉES-GRILLÉES
Ail des ours, jus court d'arêtes infusé « petit Guiraud »

CÔTELETTES D'AGNEAU AXURIA 39 €
Asperge verte, condiments olive verte-algues
Fromage blanc fumé, jus infusé

PIGEON FERMIER DU MONT-ROYAL, 48 €
CÉLERI-RAVE ET POMME FRUITS, CACAHUÈTE DE SOUSTONS
Tartelette d'abats, Jus rafraîchi à l'armagnac Monluc



NOUS VOUS INFORMONS QUE NOS DESSERTS NÉCESSITENT 45 MINUTES DE PRÉPARATION. NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS.

FROMAGES & LES DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES DE CHEZ BEÑAT À SAINT-JEAN-DE-LUZ, Marmelade jurançonnaise et crackers	19 €
SOUFFLÉ À LA CHÂTAIGNE DE BIDARRAY Cœur praliné, sorbet mandarine et agrumes de chez Sylvie	20 €
SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ INSPIRÉ DE LA BERGERIE « PATXI » Infusion au foin, glace au lait et riz bomba	18 €
CHOCOLAT NOIR GRAND CRU DE LA MAISON TXOKOLA Cardamome noire fumée, poire dans l'esprit d'une belle-Hélène	19 €
<i>POUR SUBLIMER LE CHOCOLAT 1 VERRE DE MAURY 30 ANS D'ÂGE, MAS AMIEL 10 CL</i>	12 €
<i>DÉGUSTEZ LES 3 SAUTERNES DU CHÂTEAU GUIRAUD</i>	21 €
1996 4 CL	
2008 4 CL	
2016 4 CL	

MENU DU MONT-BAÏGURA

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Déjeuner : 12h15 – 13h30

Dîner : 19h15 – 21h15

TOURTEAU DE NOS CÔTES CONDIMENTÉ
EN CROUSTILLANTS DE SHIZO
Mucilage de carottes relevé

ASPERGES BLANCHES DE CHEZ DARRIGADE AU BARBECUE
Condiments huîtres et citron, sabayon fumé au jus iodé
Caviar en supplément 18 €

PÊCHE D'EXCEPTION DE PETIT BATEAU,
MORILLES D'IRATY ÉTUVÉES-GRILLÉES
Ail des ours, jus court d'arêtes infusé « petit Guiraud »

PIGEON FERMIER DU MONT-ROYAL,
CÉLERI-RAVE ET POMME FRUITS, CACAHUÈTE DE SOUSTONS
Tartelette d'abat, jus rafraîchi à l'armagnac Monluc

PRÉDESSERT KIWI DE L'ADOUR CONFIT SUR LA BRAISE
Sorbet criste-marine, granité à l'eau de vie de cédrat de chez Brana

DESSERT À CHOISIR À LA CARTE

- 110 € -

MENU DU COL DE L'ÂNE

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Déjeuner : 12h15 – 13h30

Dîner : 19h15 – 21h15

TOURTEAU DE NOS CÔTES CONDIMENTÉ
EN CROUSTILLANTS DE SHIZO
Mucilage de carottes relevé

OU

ASPERGES BLANCHES DE CHEZ DARRIGADE AU BARBECUE
Condiments huîtres et citron, sabayon fumé au jus iodé
Caviar en supplément 18 €

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
KUMQUATS CONFITS AUX AROMATES DE CHEZ SYLVIE, BROCOLETTI
Condiments fanes, jus mousseux de coquillages

CÔTELETTE D'AGNEAU AXURIA
Asperge verte, condiments olive verte-algues
Fromage blanc fumé, jus infusé

PRÉDESSERT KIWI DE L'ADOUR CONFIT SUR LA BRAISE
Sorbet criste-marine, granité à l'eau de vie de cédrat de chez Brana

DESSERT À CHOISIR À LA CARTE

- 95 € -

MENU DU COL DE GAKOETA

TOURTEAU DE NOS CÔTES CONDIMENTÉ
EN CROUSTILLANTS DE SHIZO
Mucilage de carottes relevé

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
Kumquat confits aux aromates de chez sylvie
Brocoletti, condiments fanes, jus mousseux de coquillages

OU

CÔTELETTE D'AGNEAU AXURIA
Asperge verte, condiments olive verte-algues
Fromage blanc fumé, jus infusé

SOUFFLÉ À LA CHÂTAIGNE DE BIDARRAY
Cœur praliné, sorbet mandarine et agrumes de chez Sylvie

- 59 € -

*MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI, HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS.