AUBERGE ★★★★★
OSTAPE
VIVRE LE PAYS BASQUE DE L'INTÉRIEUR

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.

LORE TTIPIA

LORE TTIPIA

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)

OSTAPE
L'O DU PAYS BASQUE

«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 — 31 €
EN CROUSTILLANTS DE SHIZO
Mucilage de carottes rafraîchi à la « tagète mandarine »
Caviar Oscietre de la Maison Sturia : Supplément 15 €

L'IODE : COUTEAU ET HUITRE DE CHEZ JOËL, — 56 €
JUSTE GRILLÉS, CAVIAR OSCIÈTRE AQUITAIN,
Extraction tremblotante de céleri-rave au vinaigre de Bonite, tétragone

FOIE GRAS LANDAIS POCHÉ — 32 €
POULPE DE GETARIA AU BARBECUE
Condiments céleri-pomme, consommé de canard

Les Plats

Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz — 39 €
Spirale de courge, croustillant de châtaigne,
Jus de palourde infusé à la Berce

Pêche d'exception de petit bateau, — 58 €
Artichauts à la braise, bouillon comme un Dashi,
Note de citron / criste marine

½ Homard au barbecue, — 49 €
Boudin de volaille à la cardamome noire fumée
Blettes et condiments figues

Longe de veau Pirenaika, dans l'esprit d'un lomo fumé — 39 €
Oignons nouveaux, cassolette de girolles aux anchois fumés

Pigeon du Mont-Royal, — 48 €
Maïs grillé et chanterelles de nos montagnes
Jus rafraîchi a l'Armagnac

LORE TTIPIA
RESTAURANT AUTHENTIQUE

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, 19 €
Marmelade jurançonnaise et crackers de noix

Soufflé à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'âge 20 €
Praliné, glace à la noisette fraîche de nos producteurs

Framboises de nos maraichers en tartelette croustillante, 18 €
créme légère fumée à la baie « Verveina »
Aneth au mortier

Le Mont-Baïgura meringué 17 €
mamia fumé au miel du domaine
Note rafraichissante au thym citron

Chocolat de la maison Txokola de la cabosse à la fève 19 €

Pour sublimer le chocolat 1 verre de Maury 30 ans d'age, 12 €
Mas Amiel 10 cl

Dégustez les 3 Sauternes du Château Guiraud 21 €
1996 4 cl
2008 4 cl
2016 4 cl

Menu signature

Menu servi à l'ensemble des convives

Déjeuner : 12h15 – 13h30

Dîner : 19h15 – 21h15

L'iode : couteau et huitre de chez Joël, juste grillés,
Caviar oscièTre Aquitain,
Extraction tremblotante de céleri-rave au vinaigre de Bonite, tétragone

Foie gras landais poché et Poulpe de Getaria au barbecue

Kokotxas de merlu grillés traditionnel

Homard au barbecue, Boudins de volaille à la cardamome
Blettes et condiments aux figues

Pigeon du Mont-Royal, maïs grillé et chanterelles de nos montagnes
Jus rafraîchi a l'Armagnac

Ou

Longe de veau Pirenaika dans l'esprit d'un lomo fumé,
Oignons nouveaux, cassolette de girolles aux anchois fumés

Betteraves de pleine terre, notes de cassis, nuage au Patxaran

Dessert à choisir a la carte

- 158 € -

Menu du col D' Arzatey

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 rafraîchi à la « tagète mandarine »
Caviar Oscietre de la Maison Sturia : En option 15 €
Ou
L'iode : couteau et huitre de chez Joël, juste grillés,
Caviar oscietre Aquitain,
Extraction tremblotante de céleri-rave au vinaigre de Bonite, tétragone
Supplément 20 €

Foie gras landais poché et Poulpe de Getaria au barbecue

Homard au barbecue, Boudins de volaille à la cardamome
Blettes et condiments aux figues
Supplément de 18 €
Ou
Pêche d'exception de petit bateau, Artichauts à la braise, bouillon
comme un Dashi, Note de citron / criste marine

Pigeon du Mont-Royal, Maïs grillé et chanterelles

Betteraves de pleine terre, notes de cassis, nuage au Patxaran

Soufflé à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'âge,
Praliné, glace à la noisette fraîche de nos producteurs

Ou

Le Mont-Baïgura meringué, mamia fumé au miel du domaine
Note rafraichissante au thym citron

- 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 rafraîchi à la « tagète mandarine »
Caviar Oscietre de la Maison Sturia : En option 15 €
Ou
L'iode : couteau et huitre de chez Joël, juste grillés,
Caviar oscietre Aquitain,
Extraction tremblotante de céleri-rave au vinaigre de Bonite, tétragone
Supplément 20 €

Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, spirale de courge,
Croustillant de châtaigne,
Jus de palourde infusé à la Berce

Ou

Pêche d'exception de petit bateau, Artichauts à la braise,
bouillon comme un Dashi, Note de citron / criste marine
Supplément de 10 €

Longe de veau Pirenaika dans l'esprit d'un lomo fumé,
Oignons nouveaux, cassolette de girolles aux anchois fumés

Betteraves de pleine terre, notes de cassis, nuage au Patxaran

Soufflé à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'âge,
Praliné, glace à la noisette fraîche de nos producteurs

Ou

Framboises de nos maraichers en tartelette croustillante,

créme légère fumée à la baie « Verveina »
Aneth au mortier

- 95 € -

Menu du col De Gakoeta

Tourteau de nos côtes condimenté en croustillants de shizo
Mucilage de carottes rafraîchi à la « tagète mandarine »

Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, spirale de courge,
Croustillant de châtaigne,
Jus de palourde infusé à la Berce

Ou

Longe de veau Pirenaika dans l'esprit d'un lomo fumé,
Oignons nouveaux, cassolette de girolles aux anchois fumés

Soufflé à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'âge,
Praliné, glace à la noisette fraîche de nos producteurs

Ou

Framboises de nos maraichers en tartelette croustillante,
créme légère fumée à la baie « Verveina »
Aneth au mortier

- 59 € -
*Menu servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés.