



 LORE TTIPIA



**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 du « col de Gakoeta »

**Fleur de courgette farcie cuite à la pierre du « Baztan »**  
Séiche grillée de Saint-Jean-de-Luz, basilic et écume florale

**Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz**  
Girolles de nos montagnes, oignons,  
Jus mousseux à la tagette mandarine

Ou

**Filet de veau de chez Axuria travaillé comme un lomo**  
Celtus et padron de chez Paul,  
Condiment groseille « à maquereau », jus de rôtissage

**Soufflé traditionnel à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'Âge**  
Marmelade de myrtilles de Bidaarray, sorbet agastache

59 euros

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

## Commencer en douceur

### APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée	20 €
Kir Royal	18 €
Maurry 30 ans d'âge	12 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, 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 (Eztigar)	7 €

### Cocktails

Gin 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

Plateau pétillante	8 €
--------------------	-----

## 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 :

Farine :

Le piment :

La truffe :

Le caviar :

L'épicerie :

Les œufs :

Oteiza, Les Aldudes (64)

Arrobio, Espelette (64)

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)

Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape

Ferm'Adour (40)

Dima à Saint-jean-de-Luz (64)

Truite de banka, Goicoechea (64)

Notre potager en fonction de la saison

Paul Begresse, 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

Maja, Navarre Espagnole

Ferme de bordes, Landes (40)

Les petits Naufragés, Bidarray (64)

Mr Txoxola, Bayonne (64)

Valrhona

Moulin de saint-Pe-Sur-Leren (64)

Jakes voisin du chef à Saint-Pée-sur-Nivelle

Alena truffe, Périgord (24)

Maison « Sturia », Saint-Sulpice-de-Cameyrac

Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port

Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)



« Des montagnes qui se découpent au ciel avec une netteté absolue et cependant noyées dans je- ne-sais-quoi de diaphane et doré ».

Pierre Loti semble avoir écrit ces lignes en souvenir de Bidarray.

Une légende raconte qu'une colonie de Laminak (petits lutins du Pays basque) se seraient installés ici il y a bien longtemps. Ils seraient tombés amoureux de ce lieu contemplatif et magique.

C'est dans cet écrin de nature et de grands espaces, que l'auberge d'Ostape vous accueille et vous propose de vivre un moment unique.

Le chef John Argaud vous invite à voyager à travers sa cuisine « terre et mer », en partageant sa passion pour les cuissons au feu de bois.

Nos menus sont l'inspiration des montagnes qui nous dominent et vous emmènent dans une balade gourmande.

### Randonnée dans les estives

Sélection de fromages affinés de nos montagnes

19 e

Marmelade jurançonnaise et cracker

### La gourmandise après l'effort selon Damien

Soufflé traditionnel à l'armagnac « Monluc » 15 ans d'Âge

20 e

Marmelade de myrtilles de Bidarray, sorbet agastache

Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie « Patxi »

18 e

Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

Framboises de « Mendionde » en tartelette croustillante

19 e

Crème légère fumée à la « baie de verveina », condiment aneth au mortier

Chocolat "Sao tome 64%" de la Maison Monsieur Txokola

20 e

Miel du Domaine aux notes de thym citron du jardin

### Pour sublimer le chocolat

12 e

Verre de Maury 30 ans d'Âge Mas Amiel 10 cl

Sélections de trois millésimes

Château Guiraud 1er cru de Sauternes

21 e

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl

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

## La carte

### Première balade

- Langoustines d'Aquitaine à peine saisies au barbecue** 36 €  
Chou-rave mariné et croustillant de shiso vert,  
Thé glacé de crustacés aux aromates  
Supplément caviar « Oscière » 22 euros
- Fleurs de courgette farcies cuites à la pierre du « Baztan »** 34 €  
Seiche grillée de Saint-Jean-de-Luz, basilic et écume florale

### Promenade côtière

- Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz** 42 €  
Girolles de nos montagnes, oignons,  
Jus mousseux à la tagette mandarine
- Pêche d'exception de petit bateau** 58 €  
Artichauts de notre potager,  
Bouillon de camus maritime et criste-marine

### Promenade fermière

- Pomme de ris de veau de chez Massonde** 52 €  
Celtuce de chez Paul et condiment salicorne  
Jus de rôtissage au beurre d'algues
- Pigeon fermier du Mont-Royal** 48 €  
Céleri-rave, pommes fruits et cacahuète de Soustons,  
Tartelette d'abats, jus rafraîchi à l'armagnac

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

## Menu du « col de l'âne »

Menu servi à l'ensemble de la table

- Langoustine d'Aquitaine à peine saisie au barbecue**  
Chou-rave mariné et croustillant de shiso vert,  
Thé glacé de crustacés aux aromates  
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Ou

- Fleur de courgette farcie cuite à la pierre du « Baztan »**  
Seiche grillée de Saint-Jean-de-Luz, basilic et écume florale

- Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz**  
Girolles de nos montagnes, oignons,  
Jus mousseux à la tagette mandarine

- Pomme de ris de veau de chez Massonde**  
Celtuce de chez Paul et condiment salicorne  
Jus de rôtissage au beurre d'algues

- Salade rafraîchissante**  
Roquette, noix et citron

Choix du dessert à la carte

95 euros

Déjeuner : 12h15 - 13h30

Dîner : 19h15 - 21h15

## Menu du « Mont-Baigura »

Menu servi à l'ensemble de la table

**Langoustine d'Aquitaine à peine saisie au barbecue**  
Chou-rave mariné et croustillant de shiso vert,  
Thé glacé de crustacés aux aromates  
**Supplément caviar « Oscietre » 22 euros**

**Fleur de courgette farcie cuite à la pierre du « Baztan »**  
Seiche grillée de Saint-Jean-de-Luz, basilic et écume florale

**Pêche d'exception de petit bateau**  
Artichauts de notre potager,  
Bouillon de camus maritime et criste-marine de nos côtes

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

**Salade rafraîchissante**  
Roquette, noix et citron

Choix du dessert à la carte

118 Euros

Déjeuner : 12h15 - 13h30

Dîner : 19h15 - 21h15

## Menu « signature »

Menu servi à l'ensemble de la table

**Langoustine d'Aquitaine à peine saisie au barbecue**  
Chou-rave mariné et croustillant de shiso vert,  
Thé glacé de crustacés aux aromates  
**Caviar « Oscietre »**

**Fleur de courgette farcie cuite à la pierre du « Baztan »**  
Seiche grillée de Saint-Jean-de-Luz, basilic et écume florale

**Traditionnels kokotxas**

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

**Pêche d'exception de petit bateau**  
Artichauts de notre potager,  
Bouillon de camus maritime et criste-marine de nos côtes

**Pigeon fermier du Mont-Royal**  
Céleri-rave, pommes fruits et cacahuète de Soustons,  
Tartelette d'abats, jus rafraîchi à l'armagnac

**Salade rafraîchissante**  
Roquette, noix et citron

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

**Framboises de « Mendionde » en tartelette croustillante**  
Crème légère fumée à la « baie de verveina », condiment aneth au mortier

158 Euros

Servi uniquement de 12h15 à 13h00 et de 19h30 à 20h45