

Nos Amis producteurs

La charcuterie :	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière :	Arrobio, Espelette (64)
Le pain :	Ludovic, Ossès (64)
La volaille :	Pierre Duplantier, Meracq (64) Aldabia, Ossès (64) Les pigeons du Mont-Royal (81)
Les fromages :	Patxi à Bidarray (64) Beñat, Saint-jean-de-luz (64) Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape Ferm'Adour (40)
Le foie gras :	Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
Le poisson :	Truite de banka, Goicoechea (64)
Les maraichers :	Notre potager en fonction de la saison Paul Begresse, Arbonne (64) L'Orangerie à Anglet (64)
La boucherie :	La ferme Darrigade (asperges), Landes (40) Alex Feldmann, Macaye (64) Axuria, Cheraute (64) Belaun, Les Aldudes porc de kintao (64) Pascal Massonde, Souraide (64) Ferme Esnekiak, Mendionde (64)
Le beurre :	Nos ruches du domaine
Le Miel :	Maja, Navarre Espagnole
L'huile d'olive :	Ferme de bordes, Landes (40)
L'huile de tournesol :	Les petits Naufragés, Bidarray (64)
Les tisanes :	Mr Txoxola, Bayonne (64)
Le chocolat :	Valrhona
Farine :	Moulin de saint-Pe-Sur-Leren (64)
Le piment :	Jakes voisin du chef à Saint-Pée-sur-Nivelle
La truffe :	Alena truffe, Périgord (24)
Le caviar :	Maison « Sturia », Saint-Sulpice-de-Cameyrac
L'épicerie :	Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port
Les œufs :	Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)





«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.

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 au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola 20 e
Praliné de grué et sorbet au mucilage

Souvenir d'enfance lacté inspiré de la bergerie « Patxi » 18 e
Infusion au foin, glace au lait et riz bomba

Pomme confite en nid gourmand 19 e
Crème fermière onctueuse à l'huile de noix, sorbet sagarno

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

Sélections de trois millésimes 21 e
Château Guiraud 1er cru de Sauternes

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

Daurade royale d'Aquitaine à peine saisie 36 €
Pamplemousse à la flamme, granité fromage blanc,
Mucilage de carottes et alysson maritime
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Gnocchis rôtis aux algues 34 €
Langues d'oursins galicienne, beurre blanc acidulé

Promenade côtière

Pêche de petit bateau de Capbreton, navet Kabu de Chez Paul 58 €
Condiment livèche, bouillon de crevettes impériales du bassin d'Arcachon

Saint Jacques grillées de nos côtes 48 €
Topinambour de notre potager,
Consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus et criste marine

Promenade fermière

Pomme de ris de veau de chez Massonde 48 €
Celtuce de chez Paul et condiment salicorne,
Jus de rôtissage au beurre d'algues

Dos de chevreuil rôti à la braise 52 €
Betterave au sel et dernières prunes rouges,
Sauce « grand veneur »

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

Commencer en douceur

APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage 18 €
Coupe de Champagne Taittinger Prestige rosé Brut 20 €
Kir Royal 18 €
Maury 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 Petits 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

Plate ou pétillante 8 €

Menu du « col de Gakoeta »

Daurade royale d'Aquitaine à peine saisie
Pamplemousse à la flamme, granité fromage blanc,
Mucilage de carottes et alysson maritime
Supplément caviar « Oscietre » 22 euros

Saint Jacques grillées de nos côtes
Topinambour de notre potager,
Consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus et criste marine

Ou

Filet de veau de chez Axuria travaillé comme un lomo
Celtuce et padron de chez Paul,
Condiment mûres, jus de rôtissage

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola
Praliné de grué et sorbet au mucilage

59 euros

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

Menu du « Mont-Baigura »

Menu servi à l'ensemble de la table

Daurade royale d'Aquitaine à peine saisie
Pamplemousse à la flamme, granité fromage blanc,
Mucilage de carottes et alysson maritime
Supplément caviar « Oscietre » 22 euros

Gnocchis rôtis aux algues
Langues d'oursins galicienne, beurre blanc acidulé

Saint Jacques grillées de nos côtes
Topinambour de notre potager,
Consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus et criste marine

Dos de chevreuil rôti à la braise
Betterave au sel et dernières prunes rouges,
Sauce « grand veneur »

Agrumes de chez Sylvie
Sorbet tagète et châtaignes à la Padera

Choix du dessert à la carte

118 Euros

Déjeuner : 12h15 - 13h00

Dîner : 19h15 - 21h00