



 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.

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

La farine
Le piment
La truffe
Le caviar
L'épicerie
Les œufs

Oteiza, Les Aldudes (64)
Bob's Beer, Hasparren (64)
Ogi Zuhaitza, 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)
Ferm'Adour (40)
Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
Truite de banka, Goicoechea (64)
Notre potager en fonction de la saison
Paul Bregeras, 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, Souraide (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)

La carte

Première balade

Tourteau de nos côtes au naturel 36 €
Shiso vert, mucilage de carottes relevé
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Gnocchis rôtis aux saveurs marines 34 €
Langues d'oursins de Galice, beurre blanc acidulé

Promenade côtière

Dos de morue cuit à la nacre 48 €
Jeunes poireaux, kiwi de l'Adour et plancton, sauce à la laitue de mer

Saint-Jacques grillées de nos côtes 52 €
Topinambour et consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus
Supplément truffe noire du Périgord 15 euros

Promenade fermière

Côtelettes d'agneau de lait 48 €
Artichauts et huître de la famille Boutrais,
Condiment salicorne-sucrène, jus de rôtissage

Retour de chasse à la braise 54 €
Betterave au sel et cassis millésimé,
Sauce « grand veneur »

Randonnée dans les estives

Sélection de fromages affinés de nos montagnes 24 €
Marmelade jurançonnaise et cracker

La gourmandise après l'effort selon Damien

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola 22 €
Praliné de sarrasin et poire Williams

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

Agrumes de chez Philippe Sebi 20 €
Sorbet huile d'olive et criste-marine, madeleine tiède pour saucer

Pour sublimer le chocolat

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

Sélections de trois millésimes
Château Guiraud 1er cru de Sauternes

1996	4 cl
2008	4 cl
2016	4 cl

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

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

Menu du « col de Gakoeta »

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes relevé
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Saint-Jacques grillées de nos côtes
Topinambour et consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus
Supplément truffe noire du Périgord 15 euros

Ou

Côtelette d'agneau de lait
Artichaut et huître de la famille Boutrais,
Condiment salicorne-sucrène, jus de rôtissage

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola
Praliné de sarrasin et poire Williams

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

Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes relevé
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Gnocchis rôtis aux saveurs marines
Langues d'oursins de Galice, beurre blanc acidulé

Saint-Jacques grillées de nos côtes
Topinambour et consommé de volaille infusé à l'écorce d'Helianthus
Supplément truffe noire du Périgord 15 euros

Ou

Dos de morue cuit à la nacre
Jeunes poireaux, kiwi de l'Adour et plancton, sauce à la laitue de mer

Retour de chasse à la braise
Betterave au sel et cassis millésimé,
Sauce « grand veneur »

Ou

Côtelette d'agneau de lait
Artichaut et huître de la famille Boutrais,
Condiment salicorne-sucrène, jus de rôtissage

Salade rafraîchissante
Roquette, noix et citron

Choix du dessert à la carte

118 Euros

Accord mets et vins en 5 temps - 58 €
Accord mets et sans alcool - 50 €

Déjeuner : 12h15 - 13h00

Dîner : 19h15 - 21h00