



 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, Souraïde (64)  
Ferme Esnekiak, Mendionde (64)  
Nos ruches du domaine  
La Maja, Mendavia, Navarre Espagnole  
Ferme de bordes, Landes (40)  
Les petits Naufragés, Bidarray (64)  
Mr Txoxola, Bayonne (64)  
Valrhona  
Moulin de Saint-Pe-De-Leren (64)  
Jakes voisin du chef à St-Pée-sur-Nivelle (64)  
Alena truffe, Périgord (24)  
Maison « Stuvia », St-Sulpice-de-Cameyrac (33)  
Comptoir de Navarre, St-Jean-Pied-de-Port (64)  
Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)

## La carte

### Première balade

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

**Morille farcie** 38 €  
Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours  
Écume de sous-bois au vin oxydatif

### Promenade côtière

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

**Pêche de ligne, asperge blanche de la ferme Darrigade** 52 €  
Tétragone-sarrasin et huître de chez Hugo, consommé

### Promenade fermière

**Côtelettes d'agneau de nos montagnes** 48 €  
Condiment algues-Gazpacha  
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

**Pigeon fermier du Mont-Royal** 52 €  
Navet « Kabu » de chez Paul, cacahuète de Soustons  
Jus relevé à l'Armagnac

### Randonnée dans les estives

**Sélection de fromages affinés** 24 €  
Marmelade jurançonnaise et cracker

### La gourmandise après l'effort selon Damien

**Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola** 22 €  
Sarrasin-cardamome noire 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** 12 €  
Verre de Maury 30 ans d'Âge Mas Amiel 10 cl

**Sélections de trois millésimes** 21 €  
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

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

## Menu du « Col de Gakoeta »

Menu servi à l'ensemble de la table

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

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

Côtelettes d'agneau de nos montagnes  
Condiment algues-Gaspacha  
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

Soufflé au chocolat « pur origine Pérou 70% » de Monsieur Txokola  
Sarrasin-cardamome noire et poire Williams

59 euros

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

## Menu du « Mont-Baígura »

Menu servi à l'ensemble de la table

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

Morille farcie  
Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours  
Écume de sous-bois au vin oxydatif

Pêche de ligne, asperge blanche de la ferme Darrigade  
Tétragone-sarrasin et huître de chez Hugo, consommé

Ou

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

Pigeon fermier du Mont-Royal  
Navet « Kabu » de chez Paul, cacahuète de Soustons  
Jus relevé à l'Armagnac

Ou

Côtelettes d'agneau de nos montagnes  
Condiment algues-Gaspacha  
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

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 - 44 €

Déjeuner : 12h15 - 13h00

Dîner : 19h15 - 21h00