

Menu traditionnel du Pays
Basque 25 €

**Chiffonnade de jambon
de Bayonne IGP**
et copeaux d'Ossau Iraty affiné 16 mois

Axoia de veau « Herriko »
Tagliatelles fraîches
Au jus de basquaise

**Le gâteau Basque
de mon Amatxi**

Plat seul 16,50€

Entrée/Plat ou plat/dessert 21 €

Choix dans le menu traditionnel
Servi uniquement le midi

Menu enfant à 15 €

*(Menu réservé aux enfants de moins de
10 ans)*

**Chiffonnade de jambon de Bayonne
IGP**

**Suprême de volaille label « Arradoa »,
Tagliatelles fraîches
au jus de basquaise**

Gâteau Basque ou Glace

Menu Terroir
à 32 € ou à la carte

Entrées à 12.50 €

Tartelette de pied de cochon
Aux foie gras poêlé

Gaspacho de tomate
mamia au poivre Timut, sorbet basilic

Gourmandise du Pilotari
*magret de canard fumé, foie gras
oreille de cochon farcie, Ogi xihora au lardo d'Ibaïama*

Plats à 18 €

Chipirons sautés à la plantxa
Risotto petits pois et lardons de Jambon de Bayonne

Ris d'agneau en cocotte (suppl 2 €)
Cèpes sautés, purée de pommes amandines

**Poitrine et Echine de cochon fermier
de chez « Ospital »**
*laqué au miel d'acacias
Polenta, mousseline de carotte au gingembre*

Desserts à 10 €

Fromage blanc de brebis, fruits rouges
Croustillant de pâte à basque/sorbet cerises noires

Pain d'épice d'Ainhoa façon pain perdu
noisettes caramélisé / glace chocolat

Fromage du pays
Membrillo et noix

Tous nos desserts sont réalisés au moment, pour éviter l'attente, merci de le choisir au début du repas !

Prix nets



Menu Saveur et Découverte à 47€ ou à la carte

Entrées à 18 €

Jambon « Kintoa » de chez Pierre Oteiza

Anchois du golf marinés, asperges rôties

Foie gras de la ferme Arnabar

Gelée et compoté de mangue croustillant de pain d'épice d'Ainhoa

Truite de Banka confite

Semoule de choux fleur aux petits légumes croquants

Tajine de homard et foie gras poêlé (supp. 5€)

Légumes du moment, jus de canard à l'orange

Plats à 24 €

Pêche locale de nos côtes

Légumes primeurs, suka wakamé, chipirons sautés, écume fruit de la passion

Mignon de veau cuit en basse température

Crèmeux de pommes amandines, jus basilic/citron confit

Filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » (supp. 2€)

*Échalotes confites, cèpes, pommes dauphines
aux éclats de noisettes*

Desserts à 12 €

L'Oppoca « Entre tradition et évolution »

Crèmeux chocolat, piment d'Espelette. Dacquoise noisette et gelée de cerises noires

Vacherin

Merin gaie fraises framboises

La tarte au citron « souvenir d'enfance »

Assiettes de fromages des fermes environnantes

Dominique Massonde Artisan cuisinier

Reconnu de droit par le président de la chambre de métiers

Les conditions requises permettant de se prévaloir de la qualité d'artisan cuisinier,

Sont relatives à la qualification artisanale et au répertoire des métiers.

Elle justifie d'une cuisine et d'une carte intégralement « faite maison »

Entrée en vigueur du décret le 1er juin 2017 .



Menu Dégustation

*Le Chef vous propose une déclinaison de la carte
en portions adaptées*

*6 Plats : 2 Entrées, 2 Plats, 1 Pré Dessert et Dessert.
Servi à l'ensemble de la table*

68 € Ou 88 € avec les Vins

Mise en bouche

~~~~~

#### ***Foie gras de la ferme Arnabar***

*Gelée et compoté de mangue croustillant de pain d'épice d'Ainhoa*

~~~~~

Tajine de homard et foie gras poêlé

Légumes du moment, jus de canard à l'orange

~~~~~

#### ***Filets de sole dorée meunière***

*Algues suka wakamé, écume fruit de la passion*

~~~~~

Paume de ris de veau dorée

Cèpes sautés, carotte étuvées et polenta

~~~~~

#### ***En attendant le dessert***

*Tartelette et sorbet citron*

~~~~~

L'Oppoca « Entre tradition et évolution »

Chers clients et amis,

La majorité de nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table.

Quelques vins de notre carte

Bordeaux rouge Château Loumelat 2012/2013	3/4	21.00 €	Irouléguay rosés Domaine Ameztia 2015	3/4	25.00 €
Irouléguay rouge “Domaine Mourguy” 2015/2014	3/4	31.00 €	Chinon rosés “Domaine Pierre et Bertarand Couly” 2014 (Cabernet franc 100%)	3/4	25.00 €
Côte du Rhône rouge Parallèle 45 2014	3/4	22.00 €	Txakoli « Etxaniz » 2015	3/4	28.00 €
Irouléguay blanc « Domaine Ameztia Etxaldea » 2015	3/4	38.00 €			

Quelques vins de notre carte

Bordeaux rouge Château Loumelat 2012/2013	3/4	21.00 €	Irouléguay rosés Domaine Ameztia 2015	3/4	25.00 €
Irouléguay rouge “Domaine Mourguy” 2015/2014	3/4	31.00 €	Chinon rosés “Domaine Pierre et Bertarand Couly” 2014 (Cabernet franc 100%)	3/4	25.00 €
Côte du Rhône rouge Parallèle 45 2014	3/4	22.00 €	Txakoli « Etxaniz » 2015	3/4	28.00 €
Irouléguay blanc « Domaine Ameztia Etxaldea » 2015	3/4	38.00 €			

Parmi nos fournisseurs et parte-



Maison Darrigues et Berterreix—Artisans Pâtissiers - Boulangers



La truite de Banka

Elevée en milieu naturel. L'eau pure et oxygénée, respecte son rythme naturel de croissance, en lui apportant une nourriture de qualité. Concentration raisonnée de truites dans les bassins.

Le porc de race basque de la vallée des Aldudes.

Jambon du Kintoa, saucissons, chorizos basques et pâtés...

Pierre Oteiza



Les bergers de Saint Michel

Fromagerie artisanale, fière de défendre ses convictions et de perpétuer la tradition des anciens.

Pâturant au minimum six mois dans l'année et nourrie exclusivement de fourrages, la Blonde d'Aquitaine offre une viande tendre et goûteuse.

La Blonde d'Aquitaine



Pittika

Pittika nous fournit ses fromages de chèvres produits à Souraïde.

Les Fromages de vache et yaourts de la ferme proviennent de chez Arpeak, un producteur local situé à Sare.

Arpeak



Les pêcheurs de Saint Jean de Luz

La criée de Saint Jean de Luz / Ciboure est la seule criée du département des Pyrénées-Atlantiques avec plus d'une quarantaine d'acheteurs agréés.

Arnabar est particulièrement attaché au respect des recettes traditionnelles de ses foies gras et confits.

Arnabar



Ospital

Charcuterie artisanale et familiale qui perpétue son savoir-faire depuis plus de 40 ans.

Piment d'Espelette cultivé sans désherbant ni traitement chimique.

Amestoy



Moustirats

Fromages de vache, élaborés de façon artisanale, producteur local situé à Ayherre

La marque HERRIKO regroupe plusieurs éleveurs du Pays Basque. C'est l'assurance d'une viande de qualité et 100% basque.

Le veau HERRIKO



Le pain d'épice d'Ainhoa

Pains d'épice artisanaux composés à 50% de miel.