

**Menu traditionnel du Pays  
Basque 25 €**

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

**Axoa 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

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

## Quelques vins de notre carte

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