

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE

BISTRO au RESTO

Entrées à la carte 12.00 €

Tartelette de pied de cochon

Au foie gras poêlé

Gravlax de Truite du pays Basque

Brunoise de légumes, crèmeux wasabi

Gourmandise du Pilotari

*magret de canard fumé, foie gras
oreille de cochon farcie, Ogi xihora aux lardo
d'Ibaïama*

Plats à la carte 17.00 €

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 la carte 10 €

Fromage blanc de brebis, fruits rouges

Croustillant de pâte à basque/sorbet cerises noires

Pain d'épice d'Ainhoa façon pain perdu

noisettes caramélisées / glace chocolat

Fromages du pays

Membrillo et noix

Entrée + plat + dessert à 32 €

FORMULES

Chiffonnade de jambon

de Bayonne IGP

et copeaux d'Ossau Iraty affiné 16 mois

**Lisette marinée à la lavande et piment
d'Espelette**

*Pommes de terre roseval en vinaigrette
d'échalote, crème acidulée*

Axoa de veau « Herriko » 16.50€

*Tagliatelles fraîches
Au jus de basquaise*

Magret de canard confit 16.50€

Frites maisons coupées au couteau

Le gâteau Basque

de mon Amatxi

Crème Brûlée à L'Izarra

FORMULE A 25 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

MIDI ET SOIR

FORMULE A 21 €

ENTREE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

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

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

Prix nets

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE



Entrées à la carte 18 €

Jambon « Kintoa » de chez Pierre Oteiza

Anchois du golfe marinés, asperges

Foie gras de la ferme « Arnabar »

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

Truite de Banka fumée par nos soins , fraîcheur de Tourteau

Bavarois d'avocat aux pimentos del piquillo

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

Légumes du moment, jus de canard à l'orange

Plats à la carte 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 la carte 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

Saveur et Découverte

Entrée + plat + dessert à 47 €

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 compotée 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.

Parmi nos fournisseurs et partenaires



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,

Le porc de race basque de la vallée des Aldudes.

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

Pierre Oteiza



Les bergers de Saint Mi-

Fromagerie artisanale, fière de défendre ses convictions

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.