

BISTRO au RESTO

Les Entrées

L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €
magret de canard fumé, foie gras, oreille de cochon farcie

L'omelette aux cèpes ...12.00 €

Gravlax de Truite du pays Basque...12.00 €
Brunoise de légumes, crémeux wasabi

Les plats

Chipirons sautés...17.00 €
Risotto petits pois et lardons de Jambon de Bayonne

Axoa de veau « Herriko »...17.00 €
pommes frites maison coupées au couteau

**Poitrine et Echine de cochon fermier
de chez « Ospital »...17.00 €**
*laqué au miel d'acacias,
Polenta, mousseline de carotte au gingembre*

Les Desserts

Tarte tatin crème glacée vanille ...10.00 €

Pain d'épice d'Ainhoa façon pain perdu ...10.00 €
noisettes caramélisées / glace chocolat

Coupe de pêche Malba...10.00 €

Formule entrée + plat + dessert à 32 €

Menu enfant à 15 €

(Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Chiffonnade de jambon de Bayonne IGP

**Suprême de volaille label « Arradoa », frites
maison**

Gâteau Basque ou Glace

Menu à 26 euros

(Servi uniquement le soir)

Œuf cocotte grand mère

Côte et gigot d'agneau à la plancha
Condiment piquillo, ail confit

Koka

Crème caramel du pays basque

Plats servi également au restaurant le midi

Les Entrées

Velouté de potimarron aux dardons et croutons dorés...9.00 €

La planche de cochonnailles de nos meilleurs artisans charcutiers...9.00 €

Les plats

Salmis de Palombe...13.00 €

Purée de cèleri, Rosval à la vapeur

Merlu poêlé à l'Espagnole...13.00 €

Frégola sarda légèrement safranées

Les Desserts

Koka (crème caramel du pays Basque)...7.00 €

Gâteau Basque (de mon Amatxi) ...7.00 €

Mamia et confiture de cerise noire ...7.00 €

L'ensemble de ces plats ne sont pas servi le soir

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE



Saveurs et Découvertes

Les entrées

Foie gras de la ferme « Arnabar »... 18 €
Compotée de figue, gelée de sangria

Truite de Banka fumée par nos soins , fraîcheur de Tourteau ... 18 €
Bavarois d'avocat sorbet pimentos del piquillo

Tajine de homard et foie gras poêlé ... 23 €
*Légumes du moment, jus de canard à l'orange
(au menu suppl. 5€)*

Les plats

Noix de St. Jacques cuites au sautoir ... 24 €
Légumes du moment, algues suka wakamé, émulsion fruit de la passion

Palombe Rôti, flambé au capucin ... 28 €
*Cèpes poêlés, pommes rissolées
(au menu suppl. 4 €)*

Filet et gigot de chevreuil en cocotte ... 24 €
Chou rouge confit, châtaigne laqué au miel, cèleri crémeux

Filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » ... 26 €
*Échalotes confites, palet de pommes Mona Lisa, girolles sautées
(au menu suppl. 2 €)*

Les desserts

L'Oppoca « Entre tradition et évolution » ... 12 €
Crèmeux chocolat, piment d'Espelette. Dacquoise noisette et gelée de cerises noires

Ananas Rôti ... 12 €
Mousse légère à la mangue, sorbet Malibu

La tarte au citron « souvenir d'enfance »... 12 €

Assiettes de fromages des fermes environnantes ... 12 €

Formule entrée + plat + dessert à 47 €

Prix nets



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***

*Compotée de figue, gelée de sangria*

~~~~~

Tajine de homard et foie gras poêlé

Légumes du moment, jus de canard à l'orange

~~~~~

#### ***Filets de sole à la vapeur***

*Jus et écume d'une sauce homardine*

~~~~~

Paume de ris de veau dorée

Cèpes sautés, palet de pommes de terre Monalisa

~~~~~

#### ***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 Hâtissiers - 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.