

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE**

## **BISTRO au RESTO**

### **Les Entrées**

***L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €***

*Magret de canard fumé, foie gras, lanière de jambon, mesclun, tomates cerisettes*

***Gaspacho de tomate...12.00 €***

*Crème de fromage de brebis au poivre timut, sorbet basilic*

***Gravlax de Truite du pays Basque...12.00 €***

*Quinoa aux aromates, jus de betterave au vinaigre de framboise*

### **Les plats**

***gambas à la plancha...17.00 €***

*Arroz bomba crémeux, condiment d'une biscayenne*

***Axoa de veau « Herriko »...17.00 €***

*Pommes frites coupées au couteau*

***Echine et poitrine de cochon fermier snackées ...17.00 €***

*Polenta, crémeux de « Arto Gorilla » (maïs grand roux)*

### **Les Desserts**

***Structure gourmande***

*Biscuit spéculos, banane, confiture de lait, crème fouettée...10.00 €*

***Baba à l'alcool de Poire « Brana » ...10.00 €***

*Poires caramélisées / sorbet poire*

***Coupe de pêche Melba...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***

***L'Euskal burger et frites maison***

***Gâteau Basque ou Glace***

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE**



## **Saveurs et Découvertes**

### **Les entrées**

***Carpaccio de veau « Herriko » tartare de gambas... 18 €***  
*Mayo wasabi, pikel d'oignons rouge*

***Foie gras de chez « Arnabar » à Ossès... 18 €***  
*Poché au vin de Chambertin, dattes Medjool au citron confit et sésame caramélisé*

***Truite de Banka fumée par nos soins / fraîcheur de Tourteau ... 18 €***  
*Crème Dubarry, 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**

***La pêche du moment... 24 €***  
*Spaghetti de radis daïkon au sésame / wasabi, mousseline de céleri*

***Mignon de Veau « Herriko » cuit en basse température... 24 €***  
*Zitas gratinées au Parmesan/ girolles à la crème*

***Tournedos de bœuf « Blonde d'Aquitaine »...26€***  
*Cèpes sautés, artichaut, tomates confites (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*

***Déclinaison autour de la fraise ... 12 €***  
*Gaspacho / tarte / macaron / sorbet / coulis*

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

***Assiettes de fromages des fermes environnantes ... 12 €***

***Formule entrée + plat + dessert à 47 €***

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE**



## **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 » à Ossès***

*Poché au vin de Chambertin, dattes Medjool au citron confit et sésame caramélisé*

~~~~~

#### ***Truite de Banka fumée par nos soins , fraîcheur de Tourteau***

*Crème Dubarry, sorbet pimentos del piquillo*

~~~~~

#### ***Tajine de homard et foie gras poêlé***

*Légumes du moment, jus de canard à l'orange*

~~~~~

#### ***Croustade de ris de veau***

*Garniture et sauce Marengo*

~~~~~

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

~~~~~

#### ***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.*



## *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.