

BISTRO au RESTO

Les Entrées

L'assiette gourmande du Pilotari
Magret de canard fumé, foie gras, lanière de jambon, mesclun, tomates cerisettes

Gravlax de Truite du pays Basque
Quinoa aux aromates, jus de betterave au vinaigre de framboise

Les plats

Chipirons à la plancha
Risotto au piquillo et chorizo

Axoa de veau « Herriko »
Pommes frites coupées au couteau

Les Desserts

Baba à l'alcool de poire « Brana »
Paires caramélisées / sorbet poire

Coupe de pêche Melba

Formule

entrée + plat + dessert

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

Saveurs et Découvertes

Les entrées

Foie gras de chez « Arnabar » à Ossès
Chutney de figues du jardin

Truite de Banka fumée par nos soins, fraîcheur de Tourteau
Chantilly au pimentos del piquillo

Les plats

La pêche du moment
Zitas gratinées au Parmesan/ girolles à la crème

Tournedos de bœuf « Blonde d'Aquitaine »
Cèpes sautés, artichaut, tomates confites

Les desserts

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

L'ananas Rôti
Mousse légère à la mangue, sorbet Malibu

Formule

entrée + plat + dessert

47 €

Les Entrées

Omelette au chichon de canard...9.00 €

*La planche de jambon de Bayonne
Saucisson, andouillette et chorizo...9.00 €*

Les plats

Cassoulet aux manchons de canard confits...13.00 €

Merlu poêlé à l'Espagnole...13.00 €
Risotto légèrement safranés

Les Desserts

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

Fromage de brebis et confiture de cerises ...7.00 €



LA CARTE

Les Entrées

L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €

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

Gravlax de Truite du pays Basque...12.00 €

Quinoa aux aromates, jus de betterave au vinaigre de framboise

Foie gras de chez « Arnabar » à Ossès... 18.00 €

Chutney de figues du jardin

Truite de Banka fumée par nos soins / fraîcheur de Tourteau ... 18.00 €

Chantilly au pimentos del piquillo

Les plats

Chipirons à la plancha ...17.00 €

Risotto au piquillo et chorizo

Axoa de veau « Herriko »...17.00 €

Pommes frites coupées au couteau

La pêche du moment... 24.00 €

Zitas gratinées au Parmesan/ girolles à la crème

Tournedos de bœuf « Blonde d'Aquitaine »...26.00 €

Cèpes sautés, artichaut, tomates confites

Les Desserts

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

Poires caramélisées / sorbet poire

Coupe de pêche Melba...10.00 €

L'Oppoca « Entre tradition et évolution » ... 12.00 €

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

L'ananas Rôti ... 12.00 €

Mousse légère à la mangue, sorbet Malibu



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***

*Chutney de figues du jardin*

~~~~~

Truite de Banka fumée par nos soins , fraîcheur de Tourteau

Chantilly au 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.