

Maison Oppoca est une auberge authentique du XVI^e siècle,
aujourd'hui moderne et contemporaine, en plein cœur d'Ainhoa,
l'un des plus beaux villages de France et du Pays Basque,
avec une cuisine des sens, de partage et de goût du produit, ouverte
sur les récoltes du terroir et la marée de l'Atlantique...

Maison Oppoca

HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT
AINHOA | PAYS BASQUE

Restaurant - 2023

Au déjeuner de 12h à 14h

Au dîner de 19h à 21h

Salle du restaurant et terrasse-jardin



L'AILE & LA CUISSE
Le respect d'un savoir-faire

Tous nos établissements sur www.ailecuisse.com

prix nets – TVA incluse – service compris – plats faits maison
origine des viandes: France ou Espagne

Les classiques de Maison Oppoca

L'œuf mollet en Piperade et jambon cru de la ferme Uronakoborda d'Ainhoa 11 €

Les chipirons au beurre d'ail persillé..... 12 €

La parillada des poissons fumés d'Onake de Saint de Luz..... 21 €
truite de montagne, saumon sauvage, thon blanc, maquereau & beurre au piment d'Espelette

L'Axa de veau du Pays Basque, pommes grenaille vapeur et piquillos Gurea 19 €

Le Ttoro de la Confrérie de Ciboure 21 €

La pièce de cochon de lait en basse température & rôti au four 22 €
avec sauce laquée au soja

Le filet de maigre rôti au four, sauce Homardine crémeuse 24 €

Côte de Bœuf de Galice – 1kg..... 59 €
pour 2 personnes

le fromage de brebis Ossau Iraty de la ferme Arditea d'Ainhoa  9 €
et confiture de cerises noires d'Itxassou

le gâteau basque de notre artisan-pâtissier 8 €
crème au rhum ou confiture de cerises noires d'Itxassou

le laitage de Bixente  6 €
riz au lait de brebis de la ferme Arditea d'Ainhoa et caramel beurre salé

le café ou le thé gourmand 8 €
selon le moment

Les suggestions de Maison Oppoca

Chaque semaine, le chef revoit la carte des suggestions en fonction des arrivages de nos producteurs, voici un exemple de suggestions pour vous mettre en bouche.

La mozzarella Burrata di Buffalo et tomates cerise au coulis de basilic 14 €

Le tartare de thon rouge de Saint Jean de Luz 18 €

La douzaine d'escargots persillés au four comme en Bourgogne 14 €

Les cuisses de grenouille au beurre d'ail persillé..... 16 €

Les linguini aux gambas flambées au Pastis 21 €

Le filet de bœuf de Galice, en tournedos de poireaux28 €
sauce au foie gras & truffes noires

Le tartare de veau Herriko..... 22 €

Le bar de ligne entier au fenouil et flambé au Pastis.....27 €
environ 500 grammes, pour 1 personne

Le steak de thon rouge des côtes basques aux graines de sésame27 €
et sauce Teriyaki

Le Pavlova aux agrumes, salade de fruits,.....8 €
crème Chantilly et Limoncello Maison Oppoca

La banane flambée, façon Maison Oppoca, miel, amandes, cannelle8 €
et boule de glace vanille

Le fondant au chocolat et crème anglaise aux pralines de Lyon.....8 €

Le parfait glacé à l'orange ou à la vanille8 €

Le trifle anglais à l'ananas, aux pêches et à la purée d'abricots8 €
