

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 €

Le foie gras de canard IGP des Landes, pain d'épices d'Ainhoa
et chutney au Patxaran 18 €

La parillada des poissons fumés d'Onake de Saint de Luz..... 21 €
truite de montagne, saumon sauvage, thon blanc et maquereau

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 & rôtie au four22 €
avec sauce laquée au soja

Le dos de cabillaud rôti au four, sauce Homardine crémeuse24 €

La côte de bœuf de Galice, sauce poivre vert du Sishuan
Environ 1 kilogramme, pour 2 personnes59 €

L'assiette des fromages basques, Ossau Iraty, tomme de vache et tomme de chèvre.....9 €
Avec confiture de cerises noires d'Itxassou et gelée maison aux piments doux

Le véritable gâteau basque au fromage blanc, comme à San Sebastian8 €

Le gâteau basque de notre artisan-pâtissier8 €

Le café ou le thé gourmand8 €
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.

Le camembert au lait de brebis du Pays Basque, rôti au four, noix et liqueur Patxaran.. 12 €

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

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

L'assiette mixte des salaisons, jambon cru Kintoa de la ferme Uronakoborda d'Ainhoa et fromages du Pays Basque 19 €

Le magret de canard des Landes, IGP, et sauce aux baies de cassis.....28 €

Les linguini aux gambas flambées au Pastis 21 €

Le filet mignon de porc avec champignons pieds de mouton au jus..... 21 €

Le bar de ligne de Saint Jean de Luz, rôti au Xipister.....24 €

Les gambas "tigre" flambées au whisky écossais25 €

Le fondant au chocolat et crème anglaise8 €

La profiterole, glace vanille et sauce chocolat noir8 €

Le Tiramisu, café et spéculoos.....8 €