

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

Brasserie - 2023

Au déjeuner uniquement de 12h à 14h
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


Le déjeuner de Maison Oppoca

Le jambon cru de porc Kintoa de la ferme Uronakoborda d'Ainhoa.....	16 €
La salade César au poulet jaune d'Osses de la maison Adabia 	16 €
Romaine, œuf parfait, croûtons à l'ail et sauce César aux anchois	
L'œuf parfait en Piperade et jambon cru de la ferme Uronakoborda d'Ainhoa	11 €
Les chipirons frais au beurre d'ail persillé.....	12 €

L'Axa de veau du pays basque, pommes grenaille vapeur et piquillos Gurea	19 €
Le Ttoro de la Confrérie de Ciboure	21 €
Le risotto crémeux aux truffes noires et champignons de saison.....	21 €
Les linguini aux gambas	21 €
sauce Homardine, tomate cerise rôtie et copeaux de parmesan Peggiano	
Les linguini végétariennes	19 €
avec champignons de saison persillés et piperade basque	
La pièce de bœuf de Galice	29 €
environ 500 grammes, cuite en basse température et grillée servie avec sauce béarnaise avec gratin dauphinois et champignons de saison persillés	

Le fromage de brebis, Ossau Iraty, de la ferme Arditea d'Ainho 	12 €
et confiture Harriague de cerises noires d'Itxassou	
Le gâteau basque de notre artisan-pâtissier	8 €
Crème au rhum ou confiture de cerises noires d'Itxassou	
La crème brûlée à la vanille de Tahiti.....	8 €
Le Méli-Mélo de fruits frais de saison, sirop léger au miel et aux feuilles de figue	7 €
La mousse au chocolat noir 70% Valrhona.....	7 €
Le laitage de Bixente 	6 €
Riz au lait de brebis de la ferme Arditea d'Ainhoa et notre caramel beurre salé	

POUR LES ENFANTS - 2023

Les nuggets de poulet jaune d'Osses 	9 €
de la maison Aldabia (100grs) avec grosses frites maison et légumes du jour	
Ou	
Les beignets de merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz.....	9 €
(100grs ; sans arêtes et sans peau) avec grosse frites maison et légumes du jour	

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

Menu de la semaine

Selon arrivages 28€

Exemple de menu en avril 2023

Carpaccio de saumon, Aquavit et citron vert
Chantilly au paprika

Blanc de poulet jaune Aldabia cuit à basse température,
Crème aux champignons de Paris,
pommes sarladaises et légumes oubliés

Crème brûlée à l'orange et flambée à la liqueur Napoléon



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

Tous nos établissements sur www.ailecuisse.com