

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 dîner uniquement 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

Menus du soir et demi-pension

Menu 1 – 38 €

L'œuf cocotte Escoffier

épinards, lardons, crème et croûtons

ou

La cassolette de fruits de mer, bisque Homardine et gratinée au four

La Garbure bigourdane et ses légumes

ou

Le filet de maigre cuit en basse température et rôti au four, sauce Homardine crémeuses, quinoa façon Maison Oppoca et légumes rôtis oubliés

ou

La pièce de cochon de lait cuit en basse température et rôti au four, sauce laquée au soja, pommes sarladaises et légumes rôtis oubliés

Le Tiramisu traditionnel au café

ou

la tartelette du moment

ou

le "Fudge Cake" moelleux au chocolat noir 70% Valrhona

POUR LES ENFANTS

Les nuggets de poulet jaune d'Osses



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

(100grs ; sans arêtes et sans peau)

avec grosses frites maison et légumes du jour

9 €

9 €

Menus du soir

Menu 2 – 52 €

Le foie gras de canard mi-cuit, au vieux Porto et au piment d'Espelette
pain d'épices d'Ainhoa toasté et chutney au Patxaran

ou

La parillada de poissons fumés d'Onake de Saint-Jean-de-Luz
truite de montagne, saumon sauvage, thon blanc, maquereau
Et beurre au piment d'Espelette

Le magret de canard IGP des Landes, poêlé sur peau à la plancha
Sauce aux baies de cassis, gratin dauphinois et légumes rôtis oubliés

ou

Les noix de coquilles Saint Jacques de l'Atlantique, à la plancha
Légumes croquants, butternut poêlé, jus de viande corsé
et jus de lard fumé en Flambadou

**Le chou pâtissier, façon Profiterole,
sorbet fraise, coulis de fruits rouges,
sauce au chocolat noir 70% Valrhona
et crème Chantilly**

ou

**Le baba bouchon au limoncello,
salade de fruits frais et crème Chantilly**

À la carte de Maison Oppoca

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard mi-cuit, au vieux Porto et au piment d'Espelette, Pain d'épices d'Ainhoa toasté et chutney au Patxaran	21 €
La parillada des poissons fumés d'Onake de Saint-Jean-de-Luz	21 €
Truite de montagne, saumon sauvage, thon blanc, maquereau et beurre au piment d'Espelette	
La soupe de poissons des côtes basques, germes de poireaux et croûtons à l'ail	15 €
L'œuf cocotte Escoffier	11 €
Épinards, lardons, crème et croûtons	
La cassolette de fruits de mer, bisque Homardine et gratinée au four	14 €

LES PLATS

La Garbure bigourdane, avec ses véritables haricots Tarbais et ses légumes	21 €
La pièce de cochon de lait cuit en basse température et rôti au four	22 €
sauce laquée au soja, pommes sarladaises et légumes rôtis oubliés	
Le magret de canard IGP des Landes, poêlé sur peau et à la plancha	25 €
sauce aux baies de cassis, gratin dauphinois et légumes rôtis oubliés	
Le filet de maigre cuit en basse température et rôti au four	24 €
sauce Homardine crémeuse, quinoa façon Maison Oppoca et légumes rôtis oubliés	
Les noix de coquilles Saint Jacques de l'Atlantique, à la plancha	29 €
Légumes croquants, butternut poêlé, jus de viande corsé et jus de lard fumé en Flambadou	
Les Cappellacci Brasaro, sauce Homardine crémeuse et copeaux de parmesan Reggiano	16 €

LES FROMAGES

Le trio des fromages affinés du pays basque et ses condiments	12 €
--	------

À la carte de Maison Oppoca

LES DESSERTS

Le Tiramisu traditionnel au café	8 €
La tartelette du moment	8 €
Le "Fudge Cake" moelleux au chocolat noir 70% Valrhona	7 €
Le chou pâtissier, façon Profiterole, sorbet fraise, coulis de fruits rouges	8 €
sauce au chocolat noir 70% Valrhona et crème Chantilly	
Le Baba Bouchon au Limoncello	9 €
Méli-mélo de fruits frais sirop léger au miel et aux feuilles de figue avec crème Chantilly	
Café ou thé gourmand	8 €
ses mignardises, salade de fruits frais et boule de glace ou sorbet au choix	
Le Champagne gourmand	16 €
1 coupe de Champagne Jacquard, ses mignardises, salade de fruits frais et boule de glace ou sorbet au choix	

À la carte de Maison Oppoca

Glaces et sorbet - 2023

Choix des parfums de crèmes glacées ANTOLIN - la boule	2 €
Vanille de Bourbon – chocolat noir – café arabica – rhum raisins – caramel au beurre salé	
Choix des parfums de sorbets ANTOLIN - la boule	2 €
Citron jaune – fraise – cassis – framboise – mandarine – abricot	
Glace pour enfant ANTOLIN - pot 125grs	4 €
Vanille de Bourbon – chocolat noir – café arabica – citron jaune – fraise	

Coupes glacées - 2023

La Dame Blanche	7 €
Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et crème Chantilly	
Le chocolat liégeois	7 €
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et crème Chantilly	
Le café liégeois	7 €
Glace café, glace vanille, café espresso et crème Chantilly	
La coupe Tutti Fruti	7 €
Sorbet citron, salade de fruits frais et crème Chantilly	
La Banana Split	8 €
Glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, coulis de fruits rouges, sauce chocolat 70% Valrhona et banane	
La coupe Colonel	8 €
Sorbet citron et vodka	
La coupe Général	8 €
Glace vanille et whisky	