

LES RESTAURANTS

TOKIKOA

GOÛTEZ
AUX PRODUITS LOCAUX
CUISINÉS PAR NOS CHEFS

SK Pays
Basque
euskal
herria

OFFICE DE TOURISME
COMMUNAUTAIRE
—
ELKARGOKO TURISMO
BULEGOA

www.tokikoa.com



MANGEZ

LOCAL !

Les restaurateurs labellisés **TOKIKOA*** vous proposent des plats élaborés à partir de produits du Pays Basque, sélectionnés pour leur qualité.

Jambon AOP Kintoa, agneau de lait des Pyrénées, poisson frais de la criée, légumes bio du maraîcher... les produits locaux et de saison prennent vie dans les mains de chefs passionnés.

Des plats traditionnels aux créations audacieuses, Tokikoa nous raconte l'histoire d'agriculteurs et de pêcheurs qui travaillent avec passion pour nous offrir le meilleur du terroir basque.

Bon appétit ! On egin !

LES CRITERES TOKIKOA

- ✓ Des plats exclusivement composés de produits issus de démarches collectives de qualité : AOP, Agriculture Biologique, label fermier IDOKI, IGP...
- ✓ Un approvisionnement local.
- ✓ Des restaurateurs partageant les valeurs de la marque : qualité, produits locaux, circuits courts, frais...

La qualité locale à votre table !

*Tokikoa = local en langue basque



LES PICTOGRAMMES



Vue



Terrasse



Jeux

TOKIKOA est une démarche collective portée par l'Office de Tourisme Pays Basque. Elle est encadrée par un cahier des charges et un Comité de suivi dédiés.

⚠ Les jours de fermeture des restaurants sont notés en rouge.

LA QUALITÉ DES PRODUCTIONS, PILIER DE LA DÉMARCHE TOKIKOA

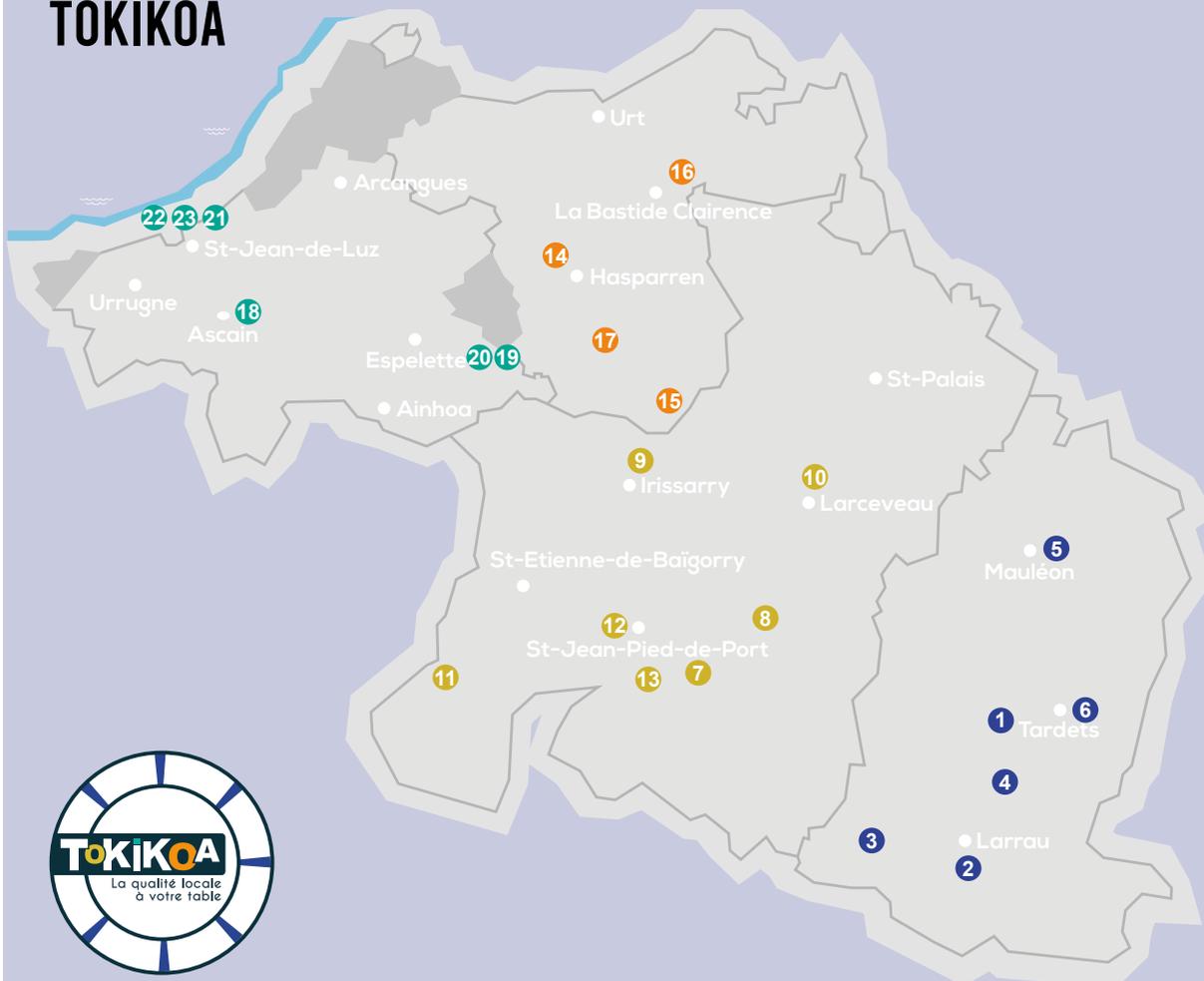
En Pays Basque, **plus de 60% des fermes sont engagées dans des labels ou démarches collectives de qualité** : AOP, Agriculture Biologique, label fermier IDOKI, IGP...

Amélioration du revenu des paysans, valorisation de races et de variétés locales, qualité et traçabilité des produits... Les enjeux sont multiples.

Essentielles à l'économie locale, ces filières jouent également un rôle primordial dans la préservation du patrimoine culinaire basque.



LES RESTAURANTS TOKIKOA



1. Restaurant du Pont d'Abense - p.7
2. Etchemaitte - p.7
3. Restaurant des chalets d'Iraty - p.8
4. Alfitcha - p.8
5. Euskalduna - p.9
6. Les Pyrénées, Abadie - p.9
7. Pecoitz - p.11
8. Gamia - p.11
9. Art'zain - p.12
10. Espelletenia - p.12
11. Ferme auberge Menta - p.13
12. Café Ttipia - p.14
13. Xoko Goxoa - p.14
14. Ferme auberge Komeiteko Borda - p.15
15. Ezkaratza - p.15
16. Asinerie de Pierretoun - p.17
17. Etchebarne - p.17
18. Trabenia - p.18
19. Bonnet, restaurant du fronton - p.19
20. Le Chêne - p.20
21. Alma - p.20
22. Le Komptoir des Amis - p.21
23. Xaya - p.21





1

PONT D'ABENSE

Cuisine traditionnelle

Abense

64 470 Alos-Sibas-Abense

www.hotelrestaurant-pontabense.com

05 59 28 54 60



L'Hôtel Restaurant du pont d'Abense, aussi appelé Uhaltia en basque, fait partie de l'histoire d'Abense de Haut, petit village typique de la Soule. Ici tout respire l'authenticité et la convivialité, de l'accueil chaleureux que vous réserve Maylis jusqu'à la cuisine raffinée et authentiquement terroir que vous mitonne Olivier, Maître Restaurateur. Un cadre agréable avec terrasse, jardin, et vue sur les montagnes.

Exemples de plats proposés :

- Assiette d'agneau de lait
- Assiette locale boudin maison, saucisses maison, jambon, œuf de la ferme Ekijeiki, piperade
- Assiette de porc Kintoa de chez Bettan Privat

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D - 15 à 25 €

Soir : L M M J V S D - 25 à 35 €

Octobre à avril :

Midi : L M M J V S D - 15 à 25 €

Soir : L M M J V S D - 25 à 35 €



2

ETCHEMAITE

Cuisine traditionnelle & revisitée

Bourq

64 560 Larrau

www.hotel-etchemaite.fr

05 59 28 61 45



C'est à Larrau, au pied du Pic d'Orhy, que la famille Etchemaite perpétue depuis quatre générations une tradition d'accueil et de qualité qui fait la réputation de la maison. Ximun et son équipe vous feront découvrir une cuisine gourmande et raffinée, qui met en valeur la richesse des produits du terroir. En saison, de manière complémentaire à la carte du restaurant, des formules rapides «Tokikoa» vous sont également proposées, en terrasse.

Exemples de plats proposés :

- Truite de Licq "à la navarraise", croûte de persillade - Xamango
- Agneau "Axuria" : pressé d'agneau, asperges vertes, xipister
- Formules "rapides" : assiette du pays ou talo accompagné de viande en version classique ou "street food"

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Formule rapide : < 15 €

Menu : > 35 €



3

RESTAURANT DES CHALETS D'IRATY

Cuisine traditionnelle

Iraty

64 560 Larrau

www.chalets-iraty.com

05 54 45 00 20



Au cœur de la plus grande forêt de hêtres d'Europe occidentale, à 1300m d'altitude, le restaurant des chalets d'Iraty vous accueille au rythme des saisons... Une cuisine traditionnelle et copieuse vous sera proposée, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. La cheminée centrale vous réchauffera lors des soirées hivernales. A l'arrivée des beaux jours, profitez de la terrasse panoramique. Vue à couper le souffle !

Exemple de plat proposé :

Echine de porc Kintoa et sa polenta arto gorria

Période "Tokikoa" : 01/04 au 31/12

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Du 17 juillet au 15 septembre :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Plat 15 à 25 €



4

ALFITCHA

Cuisine traditionnelle

Bourq

64 560 Licq-Atherey

05 59 28 61 37



Alfitxa, «Chez Alfitch», le prototype même de l'auberge de pays. Au cœur du village de Licq, sur la route d'Holzarte, le café Alfitch propose, en toute simplicité, un menu du jour qui célèbre la cuisine la plus authentique. Auberge bien connue des habitants, vous y dégusterez, dans une ambiance locale et familiale, de véritables «assiettes du pays» : garbure, truitelles, boudin, saucisses, piperade...

Exemples de plats proposés :

- Truitelles de Licq
- Omelette aux patates & saucisses ou jambon Kintoa
- Pignolet (flanc aux œufs)

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Ouvert 7j/7, sur réservation

Plat : < 15 €

Menu : 15 à 25 €



5

EUSKALDUNA

Cuisine traditionnelle & revisitée

4 rue Pasteur
 64 130 Mauléon-Licharre
www.restaurant-euskalduna.com
 05 59 28 23 35



Le restaurant Euskalduna vous propose une cuisine authentique élaborée grâce à la richesse de notre terroir, du savoir-faire de nos producteurs et l'inventivité de notre chef. Dans la cuisine, ne sont travaillés que des produits frais de qualité et fournis principalement par des producteurs locaux, passionnés et respectueux de l'environnement. La carte est renouvelée au gré des saisons et des inspirations du chef.

Exemples de plats proposés :

- Terrine de foie gras Uhartia mi-cuit à l'armagnac, tartare de fraises / poivre / estragon, fraises glacées au porto. Chutney fraises et oignons rouges brioche japonaise
- Pièce de boeuf "Herriko" frites maison et sauce béarnaise

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D - menu 15 à 25 €
 Soir : L M M J V S D - menu 25 à 35 €



6

LES PYRENEES-ABADIE

Cuisine traditionnelle

Place centrale
 64 470 Tardets-Sorholus
www.restaurant-les-pyrenees.fr
 05 59 28 50 63



Sur la place à arcades de la bastide de Tardets, Patrick Abadie vous invite à découvrir sa savoureuse cuisine du terroir, transmise de génération en génération au restaurant Les Pyrénées. Labellisé Maître restaurateur depuis 2016, vous y dégusterez des plats traditionnels à base de produits frais du terroir tels que les truitelles de Licq, les pâtes façon carbonara au jambon de Bayonne et ventrèche du Pays Basque... En saison, profitez de la terrasse, sur la place du village.

Exemples de plats proposés :

- Jambon de Bayonne et pâté de porc Hoberena
- Truite de Licq
- Yaourt au lait de brebis & miel

Période "Tokikoa" : 01/06 au 30/09

Juillet - août :
 Midi : L M M J V S D
 Soir : L M M J V S D

Septembre à juin :
 Midi : L M M J V S D
 Soir : L M M J V S D

Menu : 15 à 25 € et 25 à 35 €





7

PECOITZ

Cuisine traditionnelle

37 route de Plaza
64 220 Aincille
www.hotel-pecoitz-pays-basque.com
05 59 37 11 88



Artisans du bien-manger, Battitt et son équipe subliment les produits locaux et laissent place aux saveurs de notre territoire. A 10 min de Saint-Jean-Pied-de-Port, dans un petit village au cœur du Pays Basque, le restaurant Pecoitz vous propose une cuisine authentique et sincère, reflet de la gastronomie basque et de ses spécialités telles que l'omelette aux cèpes, l'agneau de lait, la palombe rôtie selon les saisons...

Exemple de plat proposé :

Agneau de lait "plancha", croustillant Ossau Iraty et ventrèche, croquette au piment doux d'Espelette et polenta arto gorria crémeuse

Période "Tokikoa" : 30/03 au 31/12

Septembre à juin :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Juillet - août :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Plat 15 à 25 €



8

GAMIA

Cuisine traditionnelle

95 chemin de munhoa
64 220 Bussunarits-Sarrasquette
www.restaurant-gamia.fr
05 59 37 13 48



Bienvenue au Restaurant Gamia, un lieu où les saveurs locales s'entremêlent au gré des saisons. Bruno et son équipe vous proposent une cuisine traditionnelle et raffinée, privilégiant les circuits courts et produits locaux de qualité. A Gamia, les vins locaux sont également à l'honneur. La salle avec sa vue panoramique sur la vallée et les Pyrénées environnantes et sa terrasse sont à votre disposition.

Exemple de plat proposé :

Pièce de veau "Pirenaika" ou "Herriko", confit d'oignons et garniture de saison

Période "Tokikoa" : 30/03 au 31/12

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Du 12 juillet au 31 août :

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Plat 15 à 25 €



9

ART'ZAIN

Cuisine revisitée

20 place d'Ospitalia
64 780 Irissarry
www.restaurant-art-zain.fr
05 59 37 23 83

Le chef et son équipe vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions des producteurs locaux. Découvrez la cuisine créative d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain, où règne une ambiance chaleureuse et conviviale, en plein cœur du village d'Irissarry. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2024 (gastronomie durable).

Exemples de plats proposés :

- Chipirons, petit épeautre de Beguios (Xemiania) et chorizo
- Terrine chaude de canard Kriaxera d'Irissarry (Dagorret), galette Arto Gorria, oignons nouveaux et ventrèche
- Crémeux de brebis de Meharin (Oyhenart), ail des ours et couteaux

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Plat : 15 à 25 €. Menu : > 35 €



10

ESPELLETENIA

Cuisine traditionnelle

Bourg
64 120 Larceveau-Arros-Cibits
www.espelletenia.eus
05 59 37 81 91

Le restaurant Espelletenia vous propose une cuisine gourmande et équilibrée, entièrement faite maison. Au gré des saisons, une carte privilégiant les productions locales vous sera proposée. C'est avec passion que l'équipe du restaurant s'entoure de producteurs, rices locaux, privilégiant une agriculture biologique et des productions issues de races locales, pour une expérience culinaire authentique.

Exemples de plats proposés :

- Salade César : légumes de saison, blanc de poulet fermier, œuf dur, croustons et fromage de brebis
- Pièce de bœuf, gratin dauphinois et salade

Période "Tokikoa" : 09/01 au 30/12

De Pâques à novembre :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

De novembre à Pâques :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Menu : 15 à 25 € midi en semaine
25 à 35 € soir et week-end



FERME AUBERGE MENTA Cuisine traditionnelle

Quartier Esnazu
64 430 Les Aldudes
www.ferme-auberge-menta.com
05 59 37 57 58



Dans la vallée des Aldudes, à 15 km de Saint-Etienne-de-Baïgorry, la ferme auberge Menta vous propose une cuisine traditionnelle, familiale et généreuse, à base de produits issus directement de la ferme comme le porc Kintoa, le veau, l'agneau, le mouton... Vous apprécierez une ambiance conviviale et chaleureuse, typique de la vallée. Le restaurant et sa terrasse offrent un superbe panorama sur les montagnes, à deux pas de la frontière espagnole.

Exemples de plats proposés :

- Parillada de porc basque.
- Assortiment d'agneau, oignons confits et légumes d'été
- Truite de Banka

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Menu : 25 à 35 €
Plat : < 15 € et 15 à 25 €



CAFE TTIPIA Cuisine traditionnelle

2 place Floquet
64 220 Saint-Jean-Pied-de-Port
www.cafettipia.com
05 59 37 11 96



Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine locale et de saison, simple et goûteuse. Profitez de la belle terrasse en bord de la Nive et d'une cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.

Exemple de plat proposé :

Poitrine de veau Pirenaïka farcie cèpes et foie gras, polenta crémeuse Arto gorria

Période "Tokikoa" : 7/06 au 11/09

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Plat 15 à 25 €



XOKO GOXOA Cuisine traditionnelle

1748 Route Zuzignate
64 220 Saint-Michel
hotel-xoko-goxoa.com
05 59 37 06 34



Ici, la cuisine est gourmande et de terroir, inspirée de la diversité des produits du pays et accompagnée de vins typés que l'on aime à vous faire découvrir. La salle de restaurant donne directement sur les montagnes environnantes. Dès les beaux jours, c'est sur la grande terrasse que l'on s'attable, entouré de verdure, bercé par les flots de la Nive voisine. Menu végétarien proposé.

Exemples de plats proposés :

- Truitelles etxeko
- Axoa au piment
- Pavé de Bœuf Herriko
- Piperade au jambon de Bayonne

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Dimanche midi sur réservation
Menu 25 €



14

FERME AUBERGE KOMEITEKO BORDA

Cuisine traditionnelle

1480 chemin de Komeitekoborda
64 240 Hasparren
www.ferme-auberge-komeiteko-borda.fr
05 59 20 00 01

Situé sur les hauteurs d'Hasparren, ce lieu paisible réjouira autant les fins gourmets que les amateurs de paysages panoramiques. Sur place, les produits sont de qualité et les goûts authentiques. Une cuisine basque traditionnelle vous y sera proposée, avec des menus élaborés en fonction de la disponibilité des produits de la ferme familiale : agneau de lait, canard gras et porcs fermiers.

Exemples de plats proposés :

- Agneau de lait rôti
- Magret de canard à la plancha
- Gastanbera (lait caillé de brebis)

Période "Tokikoa" : 03/03 au 15/11

Juillet et août :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Mai - juin - septembre - octobre :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Mars, avril & nov : week-end uniquement

Plat 15 à 25 €



15

EZKARATZA

Cuisine revisitée

Maison Errekartia
64 640 Hélette
www.ezkaratza-helette.com
05 59 37 65 90



A Hélette, Bixente a fait de la ferme familiale une table paysanne. Dans un cadre agréable, vous dégusterez une cuisine savoureuse et raffinée, à base de produits frais et de qualité issus de l'agriculture paysanne locale, et sélectionnés avec attention par le chef lui-même. Les plats proposés à la carte varient en fonction des saisons et du panier des producteurs. Un plat végétarien y est également proposé.

Exemples de plats proposés :

- Gravlax de truite, breuil à l'ail des ours, chips de talo
- Magret de canard rôti, gastrique de cerises, cromesquis de polenta aux cèpes et oignons frais

Période "Tokikoa" : 01/05 au 22/12

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Menu > 35 €





16

ASINERIE DE PIERRETOUN Cuisine traditionnelle

250 chemin de borde Pierretoun
64 240 La Bastide-Clairence
www.anes-pays-basque.com
06 37 85 02 50



A partir du mois d'avril, Frédéric Ducazeau, éleveur d'ânes des Pyrénées à La Bastide Clairence, vous invite à déguster, à la ferme, une planche de charcuterie de porc basque, un burger «Pierretoun», une glace au lait d'ânesse ou encore un gâteau basque du village. Des produits frais et locaux que vous apprécierez dans un cadre exceptionnel de nature. Aux beaux jours, la terrasse s'anime parfois avec des soirées concerts.

Exemples de plats proposés :

- Burger Pierretoun ou tartine gratinée (piperade, jambon, fromage de brebis) et sa salade, verre de jus de pomme ou vin d'Irouléguay et glace au lait d'ânesse
- Planche de charcuterie de porc basque Kintoa

Période "Tokikoa" : 15/06 au 15/09

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Sur réservation

Menu 15 à 25 €



17

ETCHEBARNE

Cuisine traditionnelle

Lekoroko plaza
64 240 Mendionde
www.restaurant-etchebarne.com
05 59 29 62 63



Nichée au coeur du village de Mendionde, l'auberge familiale Etchebarne vous propose des formules du jour ainsi qu'une carte locavore, à la découverte des saveurs du Pays Basque au travers de ses plats typiques et d'une cuisine traditionnelle. En tant que Maître restaurateur, l'élaboration de plats locaux est un gage de qualité primordial perpétué depuis des générations au sein de l'établissement.

Exemples de plats proposés :

- Assiette Tokikoa (esprit "combinée") : sasi ardi bio (mouton) et garbanzo de Navarre (pois chiches)
- Fromage de brebis bio
- Gâteau basque

Période "Tokikoa" : 01/06 au 15/09

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Menu 15 à 25 €



18

TRABENIA

Cuisine traditionnelle & revisitée

3404 Oletako bidea
64 310 Ascain
www.trabenia.com
05 59 54 01 91



La carte du restaurant Trabenia vous permettra de découvrir une cuisine traditionnelle simple et soignée relevée de touches personnelles. Pour apprécier tranquillement votre repas, vous aurez le choix entre la salle dans un décor sobre et raffiné ou la terrasse sous les platanes. Au menu : du poisson de la criée ou de la viande locale sourcée et bien élevée, des légumes de saison qui ont poussé pas loin, un jus, un condiment et de l'amour !

Exemple de plat proposé :

Paleron Herriko maturé grillé au barbecue accompagné d'une polenta d'Arto Gorria au fromage de brebis basque fumé et légumes grillés

Période "Tokikoa" : toute l'année.

Midi : L M M J V S D - menu 15 à 25 €

Soir : L M M J V S D - menu > 35 €

Août : ouvert également le mardi





BONNET RESTAURANT DU FRONTON

Cuisine revisitée

41 Larrondoko bidea
64 250 Itxassou
www.maison-bonnet.com
05 59 29 75 10



C'est avec passion et engagement que Sandrine et Beñat Bonnet perpétuent les valeurs familiales acquises depuis 4 générations. Le restaurant Bonnet à Itxassou vous propose une cuisine inventive, moderne et de saison, autour des produits frais de la région. Confortablement installé dans la salle rénovée ou en terrasse face aux montagnes, profitez d'une pause gastronomique dans une atmosphère partagée entre tradition et modernité.

Exemples de plats proposés :

- Piperade basquaise, crumble chorizo, jaune d'œuf confit, émulsion d'ail
- Paleron de veau braisé puis snacké, polenta bio grand roux, julienne carottes/poireaux
- Gâteau basque "Gaxuxa"

Période "Tokikoa" : 01/05 au 31/08

Mi juillet à fin août :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Septembre à mi-juillet fermé également le mercredi

Menu 25 à 35 €



LE CHENE

Cuisine revisitée

Quartier de l'église
64 250 Itxassou
www.lechene-itxassou.com
05 59 29 75 01



Au pied des montagnes, dans un écrin de verdure, un endroit idéal pour une pause gastronomique. Le restaurant du Chêne, lieu emblématique du village d'Itxassou, est désormais une histoire de famille où se mêlent passion, inventivité, accueil et convivialité. Vous y dégusterez la cuisine généreuse et gourmande de Benjamin qui travaille des produits du terroir frais et de saison.

Exemples de plats proposés :

- Tartare de truite de Banka, crème montée citronnée, huile de poireaux & oeufs de truite
- Agneau rôti, mousseline de petits pois & jus à l'estragon

Période "Tokikoa" : 01/03 au 31/12

Juin à septembre :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Octobre à mai :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Plat : midi 15 à 25 €, soir 25 à 35 €



ALMA

Cuisine revisitée

6 rue du 17 Pluviose
64 500 Saint-Jean-de-Luz
www.restaurantalma.fr
09 83 66 89 87

A deux pas du port, un joli cadre, un accueil sympathique et une vaisselle originale. Tout est fait pour accueillir le menu du marché dans votre assiette et vous régaler. Une cuisine raffinée, confectionnée à base de produits locaux, frais et en circuits courts ainsi que de nombreux vins natures vous seront proposés. Derrière les fourneaux de sa cuisine ouverte, vous pourrez espionner du coin de l'œil le travail du chef Cibourien, Sergio Meylou.

Exemple de plat proposé :

Poitrine de cochon Ibaïama confite et grillée. Légumes de saison croquants. Jus corsé

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Juillet et août : ouvert 7j/7

Plat 15 à 25 €



22

LE KOMPTOIR DES AMIS

Cuisine revisitée

7 Bd du Commandant Passicot
64 500 Saint-Jean-de-Luz
www.lekomptoirdesamis.com

05 24 33 61 04



Situé à Saint-Jean-de-Luz, le restaurant prône une économie circulaire, sociale et solidaire. L'équipe fait preuve d'inventivité au quotidien pour promouvoir au mieux les produits du terroir basque. L'équipe de cuisine travaille ainsi avec une cinquantaine de producteurs et artisans passionnés par leur métier et leurs terres. Le menu change au fil des jours, des saisons et des marées...

Exemples de plats proposés :

- Keftas de boeuf Herriko, pommes de terre nouvelles de Vincent Idiart, salade d'herbes de Saint Pée, sauce fromage blanc de Jon Harlouchet
- Filets de poisson de la criée de Ciboure, sauce hollandaise au beurre de Véronique Ferme Irika et oeuf fermier, fèves et petits pois de Jean Bernard Iceaga

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Midi : menu 15 à 25 €

Soir : plats 15 à 25 €



23

XAYA

Cuisine revisitée

5 rue Saint Jean
64 500 Saint-Jean-de-Luz
www.xaya.fr

05 59 47 75 48



Au Xaya, Benjamin Torrezan fait rayonner les producteurs, les savoir-faire et le terroir basques dans ses assiettes. Sa cuisine gastronomique et créative est empreinte de poésie. Le chef utilise la totalité des produits pour réduire le gaspillage alimentaire, et raconter des histoires : une balade en forêt, l'agneau en pâture, le chipiron dans son microcosme... Ses menus changent toutes les semaines, au gré des récoltes et des marées.

Exemples de plats proposés :

- Gnocchettis à la farine de châtaigne de Benat Itoiz, palourdes, mélisse
- Chevreau de la ferme Hirigoingo Borda, jus infusé au foin, anchois et asperges
- Menu "retour du marché"

Période "Tokikoa" : toute l'année

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Menu 25 à 35 €



