

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

DOMAINE MOURGUY - CHAMBRES D'HÔTES, GÎTE GARAIA ET DÉGUSTATION DE VINS - ISPOURE - PAYS BASQUE

DOMAINE MOURGUY - CHAMBRES D'HÔTES, GÎTE GARAIA ET VENTE DIRECTE DE VIN DE PRODUCTEUR DE AOP IROULÉGUY - ISPOURE

Bienvenue au Domaine Mourguy, dans nos 4 chambres sur la propriété vitivcole et notre location de vacances (6personnes) indépendante à la montagne.Nous vous proposons également notre accueil de vigneron, pour la vente directe de vins rosé, blanc et rouge de la propriété.

https://maison-mourguy-belorria.fr

https://www.domainemourguy.com/



Florence MOURGUY

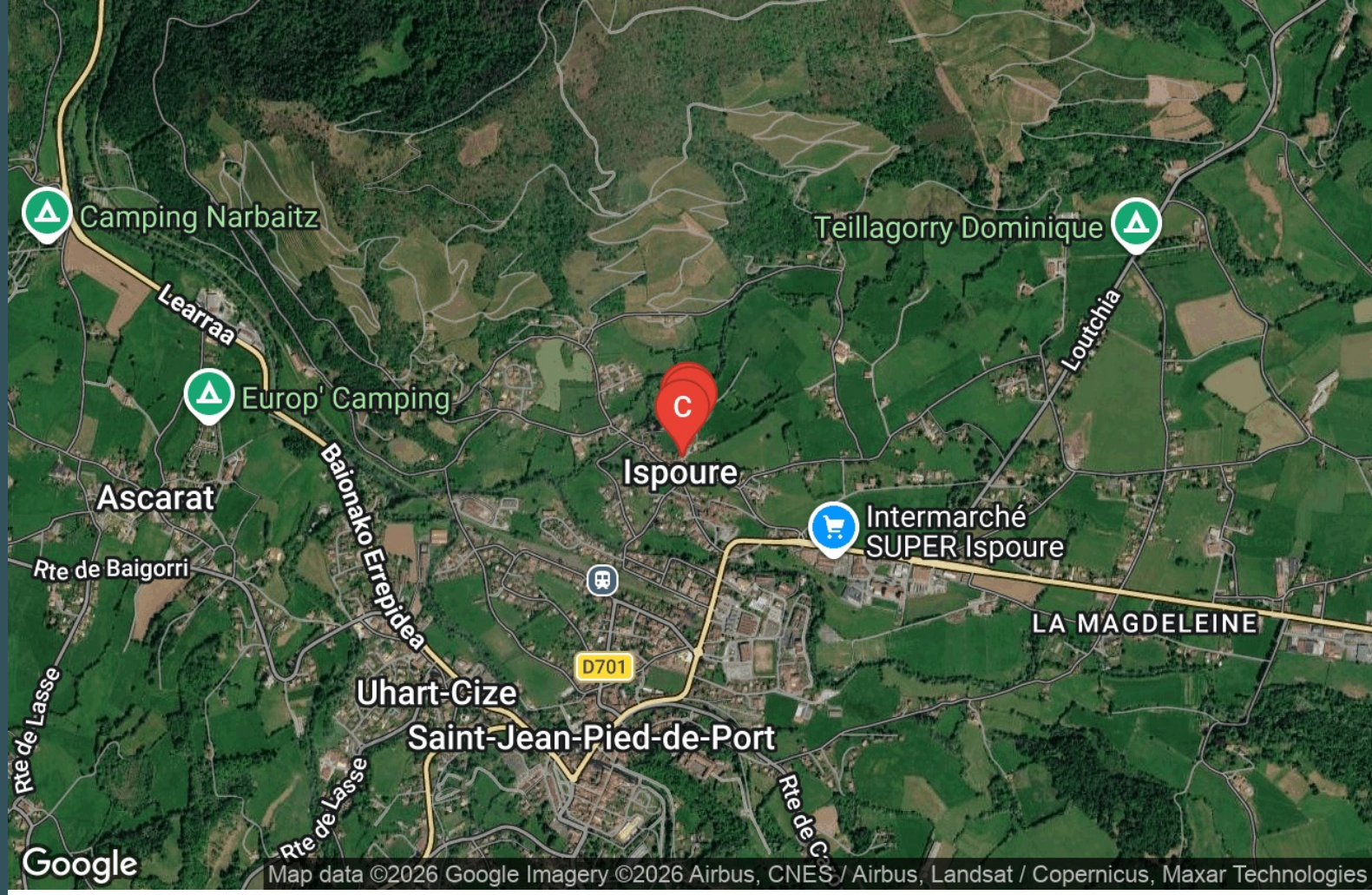
+33 6 78 84 89 25

A **Chambres d'hôtes - Ferme Etxeberria** : Ferme Etxeberria 64220 ISPOURE

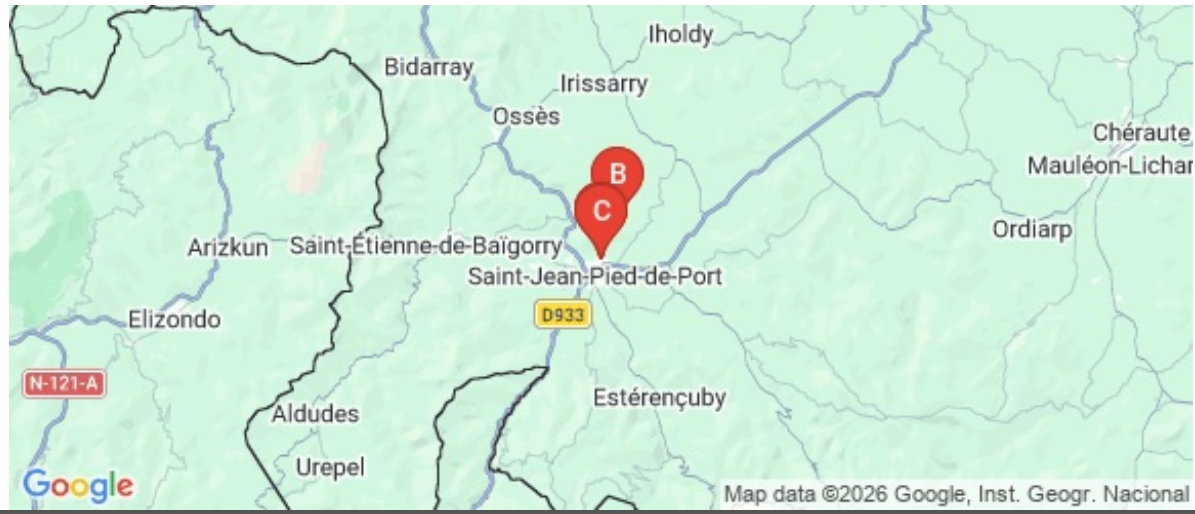
B **Gîte Belorria - Ispoure** : Maison Belorria 860 chemin de Belagorria 64220 SAINT JEAN LE VIEUX

C **Maison Garaia - Ispoure** : 39 Impasse Heguitoa 64220 ISPOURE

D **Domaine Mourguy - Accueil vigneron (dégustation, vente)** : Maison Etxeberria, Bourg 64220 ISPOURE











Chambres d'hôtes - Ferme Etxeberria

LA ROSE D'IROULÉGUY
CHAMBRE DU VIGNERON
CHAMBRE DU PÉLERIN
CHAMBRE DU BERGER

Dans le village, à 10 minutes à pied de St Jean Pied de Port, au calme, cette belle maison familiale vous propose sa superbe terrasse où vous sera servi le petit déjeuner. La vue imprenable sur un vignoble planté à flanc de montagne vous incitera à goûter le fameux vin basque qui est vinifié sur la propriété (AOP Irouléguy). Les chambres triples avec mezzanine et salle de bain privatives sont décorées sur différents thèmes : le vigneron, le berger, le pèlerin et la chambre rose Irouléguy. Des balades avec ânes bâtés dans les vignes vous seront aussi proposées en période de vacances.







Infos sur l'établissement

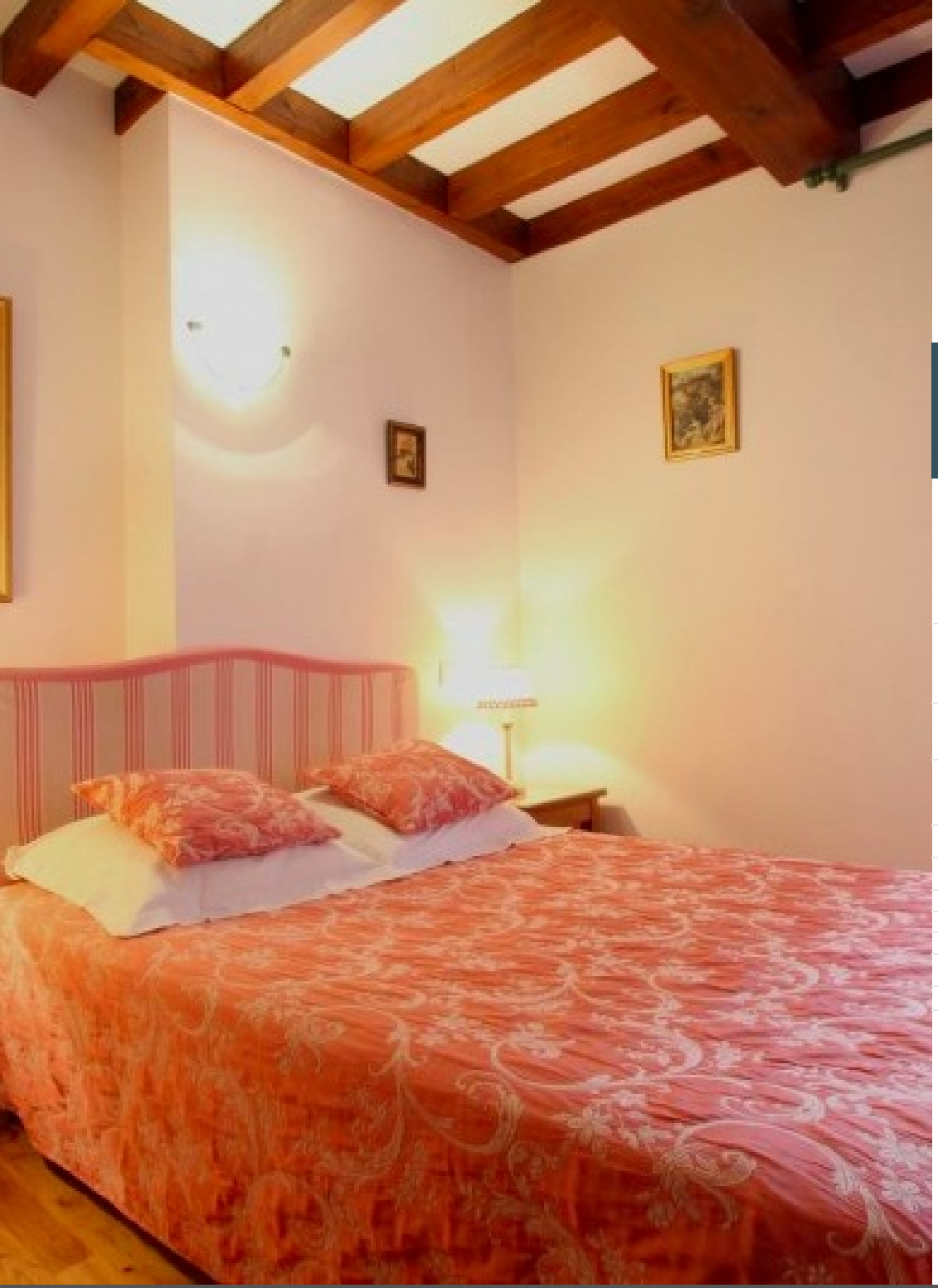
Communs	Dans maison Entrée commune Jardin commun Sur une exploitation agricole	Entrée indépendante Habitation indépendante Mitoyen propriétaire Sur une exploitation viticole
Activités		
Restauration		
Réseaux	Accès Internet	
Stationnement	Parking	
Services	Nettoyage / ménage	
Extérieurs	Fronton /Pelote basque	

Jolie petit village avec randonnées à travers des vignes plantées à flanc de montagne







LA ROSE D'IROULÉGUY

Chambre	3 personnes	1 chambre	13 m2

Chambres	Chambre(s): 1 Lit(s): 2	dont lit(s) 1 pers.: 1 dont lit(s) 2 pers.: 1
	RDC 1 lit double en 140 ETAGE 2 lits simples	
Salle de bains / Salle d'eau	Salle de bains avec douche Sèche cheveux	Salle de bains privée
	Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1 WC privés	
Cuisine	Kitchenette	
	Four à micro ondes	Réfrigérateur
Autres pièces	Véranda	
Media	Wifi	
Autres équipements		
Chauffage / AC		
Bien être		
Exterieur	Terrain non clos	
Divers	Parking su place non clos au calme	



CHAMBRE DU VIGNERON

Maison	3 personnes	1 chambre	13 m2

Chambres	Chambre(s): 1 Lit(s): 2	dont lit(s) 1 pers.: 1 dont lit(s) 2 pers.: 1
Salle de bains / Salle d'eau	Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1 WC privés	
Cuisine	Kitchenette Four à micro ondes	Réfrigérateur
Autres pièces	Véranda	
Media	Wifi	
Autres équipements		
Chauffage / AC		
Bien être		
Exterieur	Terrain non clos	
Divers	PARKING NON CLOS MAIS SÛR	



CHAMBRE DU PÉLERIN

Maison	3 personnes	1 chambre	13 m2

RDC 1 lit double en 140
ETAGE 2 lits simples

Chambres	Chambre(s): 1 Lit(s): 2	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
Salle de bains / Salle d'eau	Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1 WC privés	
Cuisine	Kitchenette Four à micro ondes	Réfrigérateur
Autres pièces	Véranda	
Media	Wifi	
Autres équipements		
Chauffage / AC		
Bien être		
Exterieur	Terrain non clos	
Divers	PARKING NON CLOS MAIS SÛR	



CHAMBRE DU BERGER

Maison	3 personnes	1 chambre	13 m2

RDC 2 lits simples
ETAGE 1 lit simple

Chambres	Chambre(s): 1 Lit(s): 3	dont lit(s) 1 pers.: 3 dont lit(s) 2 pers.: 0
Salle de bains / Salle d'eau	Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1 WC privés	
Cuisine	Kitchenette Four à micro ondes	Réfrigérateur
Autres pièces	Véranda	
Media	Wifi	
Autres équipements		
Chauffage / AC		
Bien être		
Exterieur	Terrain non clos	
Divers	Parking non clos mais sûr	

A savoir : conditions de la location

Arrivée	A partir de 17h00
Départ	Maximum 10h00
Langue(s) parlée(s)	Anglais Basque Espagnol Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Chèques Vacances Espèces
Petit déjeuner	compris dans le prix
Ménage	Le jour de départ de la chambre
Draps et Linge de maison	Draps et/ou linge compris Les lits sont faits. Serviette de toilette mise à disposition.
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs & disponibilités

Chambres d'hôtes - Ferme Etxeberria

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.maison-mourguy-belorria.fr







Gîte Belorria - Ispoure

Maison	6 personnes	3 chambres	120 m2

Très belle situation pour ce gîte indépendant à l'intérieur du Pays Basque, proche de St Jean Pied de Port et à 50 kms des plages de Biarritz. Marie Jeanne vous accueille dans son exploitation viticole et agricole. Beaucoup de charme pour cette ancienne bergerie indépendante rénovée avec vue panoramique sur la vallée de l'Arradoy. Il dispose de tout le confort nécessaire et sa capacité permet d'accueillir 6 personnes. Les propriétaires sauront vous faire découvrir l'AOC Irouléguy qu'ils produisent sur le domaine familial. Balades à dos d'ânes et randos à proximité. Location de poste de chasse. Tarif réduit possible en moyenne et basse saison. Maison indépendante de 120m² en RDC et 1er étage d'une capacité de 6 personnes comprenant 3 chambres (2 lits en 90, 1 lit en 140, 1 lit en 160)





















Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 3 Lit(s): 4	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 2
	RDC : 1 chambre avec 1 lit double Etage : 1 chambre avec 1 lit double + 1 chambre avec 2 lits simples	
Salle de bains / Salle d'eau	Salle de bains avec baignoire	Salle de bains avec douche
	Salle(s) de bains (avec baignoire): 1 RDC salle d'eau avec douche et lavabo, wc séparés. ETAGE salle de bain avec baignoire et lavabo, wc séparés. Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 2 WC indépendants	
	RDC 1 wc séparé. ETAGE 1 wc séparé.	
Cuisine	Cuisine	
	Combiné congélation Four à micro ondes	Four Lave vaisselle
Autres pièces	Salon Terrasse	Séjour
Media	Chaîne Hifi Wifi	Télévision
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	Cheminée
Bien être		
Exterieur	Abri couvert Cour Salon de jardin	Barbecue Jardin privé Terrain clos
Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	A proximité propriétaire Sur une exploitation agricole	Habitation indépendante Sur une exploitation viticole
Activités		
Restauration		
Réseaux		
Stationnement		
Services	Location de draps et/ou de linge	Nettoyage / ménage
Extérieurs		

A savoir : conditions de la location

Arrivée	A partir de 16h00.
Départ	Maximum 10H00.
Langue(s) parlée(s)	Anglais Basque Espagnol Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Chèques Vacances Espèces
Petit déjeuner	
Ménage	Service payant.
Draps et Linge de maison	Service payant.
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux sont admis. Selon certaines conditions. Caution.

Tarifs & disponibilités

Gîte Belorria - Ispoure

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.maison-mourguy-belorria.fr







Maison Garaia - Ispoure

Maison	6 personnes (Maxi: 6 pers.)	3 chambres	0 m2

Aux portes de Saint-Jean-Pied-de-Port, au calme. Charmante maison du 18ème siècle, typique avec pierres de taille et bois. Pour les amoureux d'authenticité. Avec une vue imprenable sur le pittoresque vignoble AOP Irouléguy planté à flanc de montagne. Au fronton du village, vous vous initierez à la pelote basque. Des randonnées sympathiques à proximité. Puis vous profiterez de la terrasse couverte et ombragée pour vous reposer. A 5 mn à pied des premiers commerces de Saint-Jean-Pied-de-Port et de la piscine municipale couverte toute neuve. A 8 mn à pied de la gare. La maison est dans une petite impasse dans un joli petit village calme.
























Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 3 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 2
Salle de bains / Salle d'eau	Salle de bains avec baignoire Sèche cheveux	Salle de bains avec douche
	Salle(s) de bains (avec baignoire): 1 Salle de bain avec baignoire au RDC Salle(s) d'eau (avec douche): 1 Salle d'eau avec douche à l'étage	
WC	WC: 2 WC indépendants	
	1 wc séparé au RDC 1 wc séparé à l'étage	
Cuisine	Cuisine	
	Combiné congélation Four à micro ondes Réfrigérateur	Four Lave vaisselle
Autres pièces	Salon	Terrasse
Media	Télévision	Wifi
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	Poêle à bois
Bien être		
Exterieur	Abri couvert Cour Salon de jardin	Abri pour vélo ou VTT Jardin privé Terrain clos
Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	Habitation indépendante	Sur une exploitation viticole
Activités		
Restauration		
Réseaux	Accès Internet	
Stationnement	Parking	Parking à proximité
Services	Location de draps et/ou de linge	Nettoyage / ménage
Extérieurs	Terrain de pétanque Fronton du village à 100 mètres	Fronton /Pelote basque

A savoir : conditions de la location

Arrivée	dans l'après midi à partir de 16h00 à 21h00 (à voir selon vos possibilités)
Départ	Le jour de départ est à 10h00 maximum
Langue(s) parlée(s)	Anglais Basque Espagnol Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	Réservation effective dès réception d'un acompte.
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Espèces
Petit déjeuner	
Ménage	
Draps et Linge de maison	Les lits sont faits pour votre arrivée si vous souhaitez prendre ce service (10 eur par lit) Le linge de toilettes peut être fourni si vous souhaitez prendre ce service (8 eur par pers)
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux sont admis. Avec conditions à préciser

Tarifs & disponibilités

Maison Garaia - Ispoure

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.maison-mourguy-belorria.fr







Domaine Mourguy - Accueil vigneron (dégustation, vente)

VENTE DIRECTE DE VIN AOP IROULEGUY
LES VINS DOMAINE MOURGUY
NOTRE JUS DE POMME FERMIER
BALADE AVEC UN ANE

Aux portes de Saint Jean Pied de Port, à Ispoure, le domaine Mourguy est une histoire de famille : Pierre s'occupe des vignes et Florence de la vinification. Accueil de vigneron, simple et authentique, dans notre maison bas navarraise transmise depuis plusieurs générations dans la famille. Nous vous proposons une dégustation et la vente de vins rosé, blanc et rouge de la propriété. Vous découvrez une superbe vue panoramique du vignoble planté en terrasses à flanc de montagne. Aussi, sur réservation, vous avez la possibilité d'élargir la découverte du vignoble avec des balades accompagnées d'ânes à travers les vignes. Notre domaine adhère à la charte "Destination Vignobles".













VENTE DIRECTE DE VIN AOP IROULEGUY











LES VINS DOMAINE MOURGUY

Ventes au domaine ou en ligne





NOTRE JUS DE POMME FERMIER

Nous produisons également du jus de pomme fermier avec exclusivement les pommes issus de notre verger cultivé en agriculture biologique. L'assemblage de plusieurs variétés autochtones lui donne son caractère unique.

Le dépôt de ce jus est un phénomène naturel qui ne modifie pas la qualité.

Bouteille de 1L


AB





BALADE AVEC UN ANE

Une autre façon de découvrir le Pays Basque et son vignoble

En famille ou entre amis, l'âne se montre familier, très doux et attachant.
Il porte enfants et/ou bagages, donne le rythme et de la joie à la sortie ! Les parcours sont modulables, évoluent à faible altitude et offrent de superbes vues.
Une promenade originale qui vous fera découvrir le vignoble planté à flanc de la montagne Arradoy : vous traverserez des vignes en terrasses, vous passerez de chemin du Génie… et terminerez, si vous le souhaitez, par la dégustation du vin de notre propriété!





Mes recommandations

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Café Restaurant du Trinquet - Olharan

+33 5 59 37 09 34
7 place du Trinquet

0.9 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 1

Situé au centre-ville de Saint-Jean-Pied-de-Port, face aux remparts de la vieille ville et juste à côté du Trinquet (enceinte de pelote basque), cet établissement familial chargé d'histoires est le lieu de rendez-vous des amateurs de pelote basque. Profitez de cette ambiance locale autour d'un bon vin, une bonne bière accompagnée de tapas, ou plus encore, en goûtant à sa cuisine locale !



Restaurant La Vieille Auberge - Chez Dédé

+33 5 24 34 11 49 +33 6 08 89 62 44
3 rue de France

0.9 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 2

Juste après la porte de France dans les remparts, vous trouverez le restaurant la "Vieille Auberge". C'est en 1984 que le propriétaire des lieux a démarré son activité par un bar, puis poussé par son goût pour la bonne cuisine du coin mais également par ses proches, il se met en cuisine pour satisfaire pleinement les papilles de ses amis et clients. Des spécialités du pays: omelette aux cèpes, boudin basque, axoa de veau, agneau, jambon poêlé, piperade... Spécialité au feu de bois et au capucin : menu Palombe du 15 octobre au 20 décembre. Réservation conseillée.



Restaurant Les Pyrénées

+33 5 59 37 01 01
19 place Charles de Gaulle
http://www.hotel-les-pyrenees.com

1.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 3

Dans un des plus beaux villages de la région, la famille ARRAMBIDE reçoit leurs clients dans leur restaurant gastronomique implanté dans un ancien relais de diligences. Le plus grand basque de tous nos grands chefs met son savoir et son talent au service des fins gourmets. Sublimes vins locaux et d'ailleurs, un grand moment. Cet établissement fait partie de la chaîne Les Collectionneurs.



Restaurant Oillarburu

+33 5 59 37 06 44
8 rue de l'église

1.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 4

Situé au coeur du Pays Basque, à Saint-Jean-Pied-de-Port, ce restaurant typique se trouve près de l'église dans la vieille ville. Nous vous proposons une cuisine traditionnelle élaborée à base de produits locaux. Nous nous tenons à votre disposition pour toute précision. Ce restaurant est référencé sur le guides Michelin et le guide Vert.



Restaurant Cidrerie Hurrup eta Klik

+33 5 59 37 09 18
3 bis rue de la Citadelle

1.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 5

Au cœur de la vieille ville, dans la pittoresque rue de la Citadelle, bar restaurant dans un cadre chaleureux alliant modernité et authenticité. Vous pourrez déguster tout au long de l'année nos spécialités de viandes et de poissons cuisinés à la plancha. Vous apprécierez le cidre venant d'Astigarraga qui accompagnera le repas et que vous pourrez d'ailleurs "avaler d'un trait" (Hurrup eta Klik). Agréable terrasse (non couverte) ombragée située au pied des remparts. Salle climatisée.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)



Restaurant Les Remparts

+33 5 59 37 13 79
16, place Floquet
https://www.hoteldesremparts.fr

1.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
6

A l'intérieur des remparts, au cœur de la ville de Saint-Jean-Pied-de-Port et sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, cette ancienne demeure de 1643, reconvertie en hôtel restaurant vous propose une cuisine soignée. On vous réserve un accueil simple et chaleureux, dans un cadre rustique et familial. Nous vous proposons une cuisine familiale du terroir, le tout fait maison avec des produits frais et locaux. Le restaurant peut accueillir des groupes jusqu'à 100 personnes.



Café Ttipia

+33 5 59 37 11 96
2 place Floquet
http://www.cafettipia.com

1.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
7

Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine simple et goûteuse avec salades campagnardes, végétariennes, aux chipirons, morue à l'espagnol, axoa de veau en permanence, Saint Jacques, gibier...selon le moment. Cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse avec une équipe professionnelle sympathique. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.



Café de la Paix

+33 5 59 37 00 99
4 place Floquet
https://cafedelapaix-saintjean.com/

1.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
8

Le restaurant le Café de la Paix est situé au cœur de la cité de Saint-Jean-Pied-de-Port, en plein centre ville. Vous pourrez déjeuner ou dîner en terrasse et goûterez de nombreux plats traditionnels. Vous découvrirez et apprécierez une cuisine à base de produits locaux (foie gras mi cuit maison, magret de canard, côte de bœuf, boudin, saucisses confites,...). Le Café de la Paix propose également une restauration plus rapide avec une brasserie, pizzas, salades, tartes, sandwichs... Possibilité accueil de groupes (100 personnes).



Restaurant Auberge Etchoinia

+33 5 59 37 01 57
Place du Fronton, Bourg
https://www.aubergeetchoinia.com/fr

2.7 km
LASSE
9

Au cœur du Pays Basque, à 5 min de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir une auberge traditionnelle. Sur la terrasse ombragée l'été ou dans la salle au coin de la cheminée en hiver, le restaurant permet de goûter aux plaisirs de la bonne cuisine familiale. Ils préparent des menus à partir des spécialités du Pays Basque. La plupart des ingrédients utilisés sont des produits locaux, ce qui assure la fraîcheur et la qualité des mets proposés. Ainsi, l'agneau a été élevé dans la ferme familiale, les truitelles proviennent du village d'Ahaxe et le fromage de brebis est affiné par des producteurs locaux. L'auberge vous confectionnera une assiette de pays qui vous permettra d'apprécier les richesses gustatives du terroir. Vous pourrez louer la salle de restaurant pour des banquets. Notre restaurant est labellisé Tourisme et Handicap.



Restaurant Pecoitz

+33 5 59 37 11 88
37 Route de Plaza
http://www.hotel-pecoitz-pays-basque.c

4.3 km
AINCILLE
K

Au cœur de la montagne basque et seulement à 10 min de Saint-Jean-Pied-de-Port, le restaurant Pecoitz vous propose une cuisine traditionnelle. Dès les beaux jours, vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée au calme avec vue sur montagnes. Notre salle de restaurant récemment rénovée, est climatisée, colorée avec de grandes baies vitrées donnant sur la nature. Idéale pour un repas en tête à tête ou pour vos repas de groupe ou de famille. Et pour vous rafraîchir à n'importe quelle heure de la journée, la terrasse ombragée est à votre disposition. Découvrez les spécialités régionales: foie gras de canard, omelette aux cèpes, piquillos à la morue, pied de cochon, agneau de lait, palombe rôtie suivant les saisons, gâteau basque, cocolait « véritable flan au lait entier ». Notre spécialité: les palombes en salmis. Référencé sur le guide du Routard et Relais Motard (garage pour motos).

Mes recommandations (suite)



Ferme Auberge Ibarnia

+33 5 59 37 10 22
800 Route d'Iraty

7.4 km
LECUMBERRY
L

De la ferme à l'assiette! Sur la route d'Iraty, à Lecumberry, la Ferme Auberge Ibarnia vous propose une cuisine goûteuse et généreuse élaborée avec la viande de leur ferme (côtelettes et gigot d'agneau, pièce de bœuf et de veau, cochonnailles, burger, plats mijotés...). Dans cette auberge, vous apprécierez la simplicité, la convivialité et l'hospitalité montagnarde de cette famille d'éleveurs passionnés.



Larraneta L'Etape des Bergers

+33 5 59 37 01 43 +33 6 84 38 83 20#+33 6 79 93 68 41
Route d'Iraty

8.4 km
LECUMBERRY
M

Pendant longtemps, la maison Larrañeta de Lecumberry a été la halte incontournable des bergers d'Iraty et de Béhorléguy qui se sentaient chez eux dans cette auberge-épicerie. Gilles et Lydia, bergers sans terre depuis 2001 ont repris le flambeau et ouvert « l'étape des bergers » en 2021. L'ancienne épicerie a été aménagée pour vendre leurs produits fermiers et pourquoi ne pas rouvrir le bar avec son comptoir sculpté en hommage au pastoralisme? Pas question de laisser les clients le ventre vide. Lydia s'est mise en cuisine et vous propose des assiettes composées de charcuterie, de viandes de leurs élevages, de frites et de fromage bien sûr! Randonneurs, cyclistes et motards peuvent aussi faire leur choix dans la boutique pour composer leur casse-croûte. Les troupeaux sont en estive près du pic de Béhorléguy de mai à octobre. N'hésitez pas à découvrir la vie des bergers au kayolar Ipaskoa.



Restaurant du Col de Gamia

+33 5 59 37 13 48
Route de Gamia
http://restaurant-gamia.fr/

8.4 km
BUSSUNARITS-SARRASQUETTE
N

Au cœur de la montagne basque, savourez une cuisine traditionnelle et familiale ! Bruno et son équipe vous proposent une cuisine traditionnelle et raffinée, à base de produits locaux et de saison sur les hauteurs de Gamia. La salle de grande capacité (210 couverts), avec sa vue panoramique sur la vallée et les Pyrénées environnantes et sa terrasse, sont à votre disposition pour vos repas de mariages, baptêmes, communions, d'affaires, de familles (sur réservation). Notre chef vous proposera des formules adaptées selon votre demande. Le restaurant est accessible aux personnes handicapées.



Restaurant Eskualduna Chez Katina

+33 5 59 37 71 72
Bourg
http://www.chezkatina.com

9.0 km
SAINT-MARTIN-D'ARROSSA
P

Situé à Saint-Martin-d'Arrossa, notre établissement se trouve à 17 km de la frontière espagnole et à 45 min de Biarritz. Construite en 1745, la maison Eskualduna a toujours appartenu à la famille. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération perpétuent l'art de bien recevoir. Convivialité, simplicité, et respect des produits sont notre devise. Menus et carte vous proposent des spécialités telles le salmis de palombes, la piperade, les coquilles Saint-Jacques aux cèpes. La salle de restaurant a été entièrement rénovée.



Restaurant Arcé

+33 5 59 37 40 14
Route du col d'Ispéguy
https://www.hotel-arce.com/fr/

9.3 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
Q

Au bord d'une rivière et au pied des Pyrénées, l'hôtel-restaurant Arcé bénéficie d'un cadre naturel exceptionnel. Cinq générations se sont relayées dans cette maison à Saint-Etienne-de-Baïgorry et Arcé est devenu, au fil du temps, la référence en matière de savoir vivre. Ici la cuisine est une histoire de famille et l'art se transmet de père en fils. Véritable institution, la maison Arcé saura combler les gastronomes grâce à un service impeccable et à une cuisine raffinée typique du Pays Basque. Au gré des saisons, Pascal Arcé marie son savoir-faire aux meilleurs produits du terroir. Vous apprécierez une cuisine élaborée dans la grande tradition basque.

Mes recommandations (suite)



Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83
20 Place d'Ospitalia
http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/

9.5 km
IRISSARRY
R

Découvrez la cuisine traditionnelle d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain aménagé à côté de la commanderie Ospitalea d'Irissarry. Le chef et son équipe sont installés au cœur du village. Ils vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions de ses producteurs. Vous verrez toujours sur la carte la provenance des produits. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2025 (gastronomie durable).



Restaurant Les Sources de la Nive

+33 5 59 37 10 57
http://www.hotelsourcesdelanive.com

11.8 km
ESTERENCUBY
S

Ce restaurant se situe à 13 km de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied de la montagne et en bordure de rivière. Ouvert à tous, cet établissement dispose de 2 salles d'une capacité de 100 couverts. Dans l'assiette, c'est une cuisine familiale et traditionnelle, élaborée à partir de produits du pays que vous découvrirez. Voici quelques unes de nos spécialités proposées dans nos menus ou à la carte : les truitelles de Banca, le foie gras chaud aux pommes, les anguilles à la persillade, la piperade jambon, les civets de chevreuil ou sanglier (en saison), le fromage de brebis et sa confiture, le gâteau Basque..., tout cela accompagné d'un bon vin du pays.



Restaurant Erreguina

+33 5 59 37 40 37
Route de Pampelune
http://www.erreguina.com

12.5 km
BANCA
T

Notre charmante auberge «Erreguina», nichée au pied des montagnes, dans la Vallée des Aldudes, vous ouvre ses portes. Ici, la gastronomie basque est à l'honneur, Xabi basant sa cuisine maison sur des produits de qualité, authentiques, élaborés par des petits producteurs de la vallée. Au fil des saisons, les gourmets pourront se délecter de savoureux plats tels que l'axoa de bœuf au piment d'Espelette, le civet de sanglier, le salmis de palombe, la «Potée» à la truite de Banca, le cassoulet de mouton «Manech», le jambon de porc basque "Kintoa",sans oublier le traditionnel ardi gasna avec sa confiture d' Itxassou. Vous pourrez pratiquer sur place la chasse à la palombe. Notre établissement labellisé Tourisme et Handicap est répertorié dans le guide Rivages des Auberges de Charme.



Hôtel-restaurant le Col d'Osquich

+33 5 59 37 81 23
Route du Col d'Osquich
http://www.hotel-osquich-paysbasque.c

17.5 km
MUSCULDY
U

Avec notre menu carte vous pourrez découvrir nos spécialités tel que le merlu au chorizo, les calamars frais poêlés, les côtes d'agneaux de lait grillée et les fameux ris d'agneaux aux cèpes. Le menu d'automne propose les palombes rôties ou en salmis. Le fromage de brebis et sa confiture de cerises, les pâtisseries maison, viendront conclure votre repas avec douceur. Les vins d'Irouleguy et de Jurançon vous feront apprécier plus encore notre cuisine, vous serez de ceux qui reviennent, plaisir gastronomique et plaisir nature, plaisir de fête...



Restaurant Ferme Auberge Auzkia

+33 5 59 37 55 65 +33 6 85 49 38 23
110 Auzkiko Bidea
https://www.ferme-auzkia.com

18.1 km
ALDUDES
V

Nélia et Peio SETOAIN, ainsi que nos enfants Jokin et Ainhoa, sommes heureux de vous accueillir dans notre ferme auberge Auzkia. Au coeur du pays basque, dans la magnifique vallée des Aldudes, venez découvrir une cuisine traditionnelle à base de produits locaux.Nous vous invitons à venir déguster nos spécialités basques et mexicaines : axoa de veau, terrine de bœuf, viande séchée, chili con carne, gâteau basque maison... Réservation obligatoire. Nous proposons également un service de traiteur pour des buffets, repas de famille et/ou amis.

Mes recommandations (suite)



Restaurant C'Vall

+33 5 59 49 06 70 +33 6 08 75 53 85
Bourg, Route départementale 948
http://www.cvall.fr/

18.6 km
UREPEL

W

Dans la vallée des Aldudes, en plein cœur du village d'Urepel, le restaurant C'Vall vous propose de savourer une cuisine traditionnelle. Vous pouvez y déguster les plats préparés avec les produits du terroir tels que le Axoa manex, le pavé de truite et les truitelles d'Urepel. Une ambiance familiale et chaleureuse est assurée. Aussi, vous disposez d'un cadre exceptionnel avec la possibilité de déjeuner en terrasse avec une vue sur les montagnes. Les chiens d'assistance sont acceptés.



Restaurant Saint Sylvestre

+33 5 59 37 58 13
https://www.stsylvestre-paysbasque.cor

19.1 km
ALDUDES

X

Sur la route de Pampelune et au cœur de la Vallée des Aldudes, cet établissement vous séduira par son charme. Ce restaurant répondra parfaitement aux attentes de ceux qui cultivent un certain art de vivre, qui associent une gastronomie régionale avec des produits bien de chez nous, le calme, la simplicité et la beauté du paysage. Ce restaurant familial vous offre une cuisine locale et traditionnelle de qualité pour un budget très correct. Profitez de ce lieu calme et reposant pour y fêter vos évènements en famille ou entre amis. Ce restaurant vous réserve un accueil de qualité dans un Pays Basque authentique.



Restaurant Euzkadi

+33 5 59 93 91 88
285 Karrika Nagusia
http://www.hotel-restaurant-euzkadi.com

25.5 km
ESPELETTE

Y

Depuis 1873, l'hôtel restaurant Euzkadi appartient à la même famille. D'une auberge réputée grâce aux grands marchés qui se tenaient tous les mercredis à Espelette, l'hôtel restaurant s'est transformé avec les différentes générations pour aujourd'hui compter 27 chambres, une grande salle de restaurant, un bar, une cave, un parking privé. Aujourd'hui la 5ème génération de la famille a le souhait constant d'allier traditions et modernité. Respectueuse de la transmission, de notre territoire, de notre terroir. Fière de porter et transmettre l'héritage familial. En 2023, la maison à fêté ses 150 ans !



Restaurant Argi Eder

+33 5 59 93 72 00
64 , Argiedereko bidea
https://www.argi-eder.fr/restaurant/

26.2 km
AINHOA

Z

Un moment hors du temps... Un cadre exceptionnel sur les hauteurs d'Ainhoa ! Une table au décor élégant (salle à manger climatisée ou terrasse face aux collines). Une cuisine inventive et généreuse par le chef Philippe Dottax, formé et rompu à une cuisine de saison autour de produits frais . Une large sélection de vins et de digestifs.



Restaurant Ithurria

+33 5 59 29 92 11
218 Karrika Nagusia
http://www.ithurria.com

26.2 km
AINHOA

Ithurria est un ancien relais de Compostelle bâti en 1657. Avec des airs de jeunesse et de modernité, la cuisine de Xavier est fidèle à la tradition maison : le marché faisant loi, les produits sont toujours de saison ! En salle, Stéphane son frère laisse éclater sa passion du vin lorsqu'il présente les trésors de son exceptionnelle cave.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



Restaurant Bergara

+33 5 59 93 90 58
17 rue Principale
http://www.hotel-bergara.com

27.1 km
SOURAIDE

A 3km d'Espelette dans le petit village de Souraide, Bergara est un restaurant familial tenu par la famille Massonde depuis 5 générations. Vous pourrez découvrir une cuisine simple et authentique, mettant en avant les bons produits de la région : le jambon des Aldudes et sa glace piment, les anguilles sauvages persillées, la truite de Banka, l'agneau de lait du Pays Basque ou encore le fromage de brebis, la brioche façon pain perdu... Vous pourrez vous détendre sur la terrasse ou encore dans la salle climatisée, au calme mais idéalement situé pour découvrir la région. Grand parking à disposition.



Café de l'Europe

+33 5 59 28 02 35
7 rue du jeu de Paume

28.3 km
MAULEON-LICHARRE

Le café de l'Europe est idéalement situé à Mauléon-Licharre, au coeur de la petite province de Soule au Pays-Basque. A seulement quelques pas du fronton et des allées, le Café de l' Europe rappelle par son ambiance et ses petits plats, les bistrots à l'ancienne. Le plat du jour ou le menu à la carte, la rapidité du service et l'ambiance conviviale qui y règne vous feront passer un excellent moment.



Restaurant Akoka

+33 5 40 07 58 55
39 Apezetxeko Bidea

32.1 km
SARE

Situé sur le centre du village le restaurant Akoka vous propose des assiettes gourmandes et des salades composées à déguster en terrasse. Vous trouverez également des spécialités régionales comme par exemple le célèbre gâteau basque (crème ou cerise au choix) fait maison. Possibilité d'acheter des produits régionaux de terroir et de qualité à la boutique du restaurant.



Restaurant Pleka

+33 5 59 54 22 06
197 Trinketeko Karrika
https://www.restaurant-pleka-sare.fr/

32.3 km
SARE

A l'entrée du bourg, idéal pour découvrir l'ambiance chaleureuse du Pays Basque autour d'un verre ou d'une partie de pelote. Bienvenue au Trinquet Pleka, votre destination culinaire à Sare, où nous vous proposons une diversité de plats, d'entrées et de desserts qui raviront vos papilles. Profitez d'une carte variée pour toutes les envies ! Découvrez nos menus du jour et notre carte, conçus pour répondre à toutes vos envies. Que vous soyez amateur de cuisine traditionnelle ou curieux de nouvelles saveurs, notre restaurant saura vous satisfaire. Notre carte évolue au fil des saisons pour vous offrir les meilleurs produits régionaux. Du plat principal au dessert, chaque repas est une invitation à la découverte culinaire.



Auberge Achtal

+33 5 59 43 05 56
Le Bourg
https://www.auberge-achtal.com

37.6 km
ARCANGUES

Au cœur du village, dans une grande et superbe maison basque au pied de l'église et face au magnifique fronton rose, venez découvrir l'Auberge d'Achtal et son agréable terrasse ombragée. Ce restaurant emblématique d'Arcangues a été repris par Christelle et Véronique en 2025. Ici, vous dégusterez une cuisine authentique préparée avec des produits locaux dans une ambiance chaleureuse, conviviale et simple.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Bar - Restaurant Le Suisse - La txalupa

+33 5 59 51 85 51#+33 5 59 51 85 52
4 Place Louis XIV

42.3 km
SAINT-JEAN-DE-LUZ

Un endroit et 3 lieux. La Txalupa au calme sur le port de pêche et face à la Rhune côté soleil les midis: plateaux de fruits de mer, poissons sauvages et viandes grillés et différentes spécialités variant au fil des saisons. Côté place Louis XIV, Le Suisse pour un petit creux : salades, plat du jour, restauration du pays et carte de produits locaux et de saison. Le P'tit Suisse : bar à vins et tapas. Des vins natures de vignerons et petits plats canailles façon Tapas avec terrasse place Louis XIV pour vos apéritifs, déjeuners ou vos débuts de soirée. Pour vos déjeuners ou dîners : huîtres, crustacés et plateaux de fruits de mer à emporter. Possibilité de recevoir des groupes & séminaires

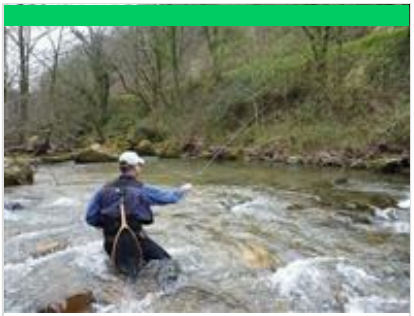


Centre Aqualudique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 97 60
Avenue du Jai Alai
https://www.communaute-paysbasque.f

0.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 1

A 400m du centre ville de Saint Jean Pied de Port, ce nouveau centre aquatique est ouvert d'avril à novembre. Cette piscine est équipée d'un bassin intérieur de 16m sur 10m, d'une profondeur allant de 0,60 cm à 1,30m ainsi qu'une pataugeoire pour enfant. A l'extérieur, vous y trouverez un pentagliss, un jacuzzi, des jeux d'eau pour enfants ainsi qu'un grand bassin compétitif de 25m sur 6 lignes d'eau. L'eau de la piscine est chauffée à l'intérieur comme à l'extérieur. Différentes activités vous sont proposées (cours d'aquaconfiance, d'aquagym, d'aquabike, cours d'apprentissage enfants et adultes, perfectionnement adultes, école de 4 nages et natation sportive par le club Garaz'igeri ...), n'hésitez pas à vous renseigner auprès des MNS.



Monsieur Yvon ZILL - Moniteur - Guide de pêche

+33 6 28 37 39 75
https://basquecountry-fishing-guide.com

0.6 km
ARNEGUY 2

Au cœur de la montagne basque, sur le territoire de Saint-Jean-Pied-de-Port et Saint-Etienne-de-Baïgorry, découvrez le bassin des Nive et ses rivières renommées. Moniteur-guide de pêche depuis 2007, je vous propose des initiations, du perfectionnement en pêche à la mouche. L'ensemble du matériel vous sera fourni si vous le souhaitez, inclus dans mes prestations. Je vous propose également de découvrir la pêche à la mouche japonaise, le Tenkara. Mes sorties de pêche sont également l'occasion de découvrir la globalité des milieux aquatiques.



Petit Train Touristique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92
Place du Trinquet
http://www.st-jean-pied-de-port.fr

0.9 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 3

Au cœur du Pays basque, à Saint-Jean-Pied-de-Port, village classé parmi les plus Beaux Villages de France, l'excursion en train sur pneus permet de découvrir, la maison dite « Mansart », la Nive, les murailles, le pont dit «romain», les rues du centre ancien et les habitations navarraises. Vous découvrez un magnifique point de vue de la Citadelle, un panorama sur Saint-Jean-Pied-de-Port, les vignes d'Irouléguy, les villages alentours et les Pyrénées. Visite commentée: commentaire enregistré sur CD par site. Les commentaires sont en français et le point de départ est devant le restaurant Ziripot. Réservations pour les groupes auprès de la mairie de Saint-Jean-Pied-de-Port.



Sentier de découverte des porcs basques

+33 5 59 37 56 11
Route d'Urepel
https://www.pierreoteiza.com/parcours-

18.0 km
ALDUDES 4

Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. Durant une heure et demi en visite libre, vous pourrez voir de près, vautours, chèvres, porcs basques, pottoks et flore locale... De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade. Après l'effort, le réconfort ! Rejoignez les tables de la terrasse devant la maternité des cochons et savourez nos assiettes gourmandes et nos talos (galettes garnies) avec nos jambons de Kintoa AOP, jambon de la Vallée des Aldudes, charcuteries, pâtés, fromages de brebis Ossau Iraty et petits légumes. Le saviez-vous : Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



Peñas d'Itsusi

+33 5 59 93 95 02

19.3 km
ITXASSOU
1

Du parking, on empruntera le GR10 vers le col de Méhatché. Bruants, tariers, pipits, et rapaces en migration sont à rechercher selon la saison. Au col, on quittera le GR10 pour descendre vers le sud. On arrive ainsi sur des bords de falaise ne passant pas 1000m d'altitude mais n'étant pas moins impressionnantes, ouvrant le regard sur la vallée de la Regata de Aritzacun. C'est sur ces éperons rocheux qu'est installée l'une des plus vieilles colonies de vautours fauves des Pyrénées. Si le percnoptère n'y niche pas, il y est néanmoins observé de temps en temps. Les milans royaux leur disputent souvent quelques thermiques, où les saisons de migration voient aussi passer d'autres rapaces. On pourra monter sur Artzamendi pour profiter de la vue et des passereaux affectionnant les pentes rases : crave, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



Forêt d'Iraty : panoramas époustouflants

+33 5 59 28 51 29
http://www.chalets-iraty.com

22.4 km
LARRAU
2

La forêt d'Iraty, un trésor naturel caché au cœur du Pays basque et de la Navarre, est la plus grande hêtraie d'Europe, s'étendant sur environ 17 000 hectares. Les montagnes environnantes offrent un panorama à couper le souffle. Les bergers, avec leurs troupeaux de brebis, sont les gardiens de la montagne, contribuant non seulement à l'entretien des pâturages, mais aussi à la préservation de l'écosystème en maintenant un équilibre délicat entre l'homme et la nature. Pour les amateurs d'activités en plein air, Iraty offre un terrain de jeu exceptionnel. Que vous soyez passionné de randonnée, à la recherche de sentiers à conquérir en VTT ou désireux d'explorer les chemins en trottinette, vous trouverez votre bonheur. C'est également un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux, invitant à faire une pause dans le rythme effréné de la vie quotidienne pour savourer l'instant présent.



Forêt des Arbailles

+33 7 78 46 65 78

22.4 km
AUSSURUCQ
3

Massif mi-boisé, mi-rocailleux qui sépare la Soule de la Basse-Navarre, les Arbailles s'étendent sur une superficie de 165km². Creusé de fosses profondes, parsemé de vallons suspendus et de sommets pointus, ce site karstique revêt un caractère mystique et étrange, source de nombreuses légendes. Les amateurs de flore seront enchantés par la diversité des espèces végétales et les panoramas, tandis que les vestiges historiques disséminés le long du chemin évoquent les traditions ancestrales de la région. La randonnée d'Ahusquy, balisée et accessible depuis l'auberge, est une invitation à découvrir les secrets les mieux gardés de cette forêt majestueuse. Il s'agit d'un espace naturel encore largement sauvage où la pratique hors sentier peut se révéler dangereuse à cause de nombreux gouffres.



Col d'Organbidexka : observation des oiseaux

+33 5 59 65 97 13
http://www.lpoaquitaine.org

23.0 km
LARRAU
4

Organbidexka, situé au cœur de la forêt d'Iraty, plus grande hêtraie européenne, offre un spectacle naturel fascinant, particulièrement prisé par les passionnés d'ornithologie. Ce col est un point de passage privilégié pour des milliers d'oiseaux migrateurs, faisant de ce lieu un observatoire exceptionnel pour qui souhaite s'émerveiller devant la diversité et la beauté de ces voyageurs aériens. Les visiteurs peuvent ainsi, grâce à l'expertise de la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux), apprendre à identifier les différentes espèces, comprendre leurs comportements et l'importance de la protection de ces corridors aériens vitaux pour la biodiversité.



Passerelle d'Holzarte

+33 5 59 28 62 80#+33 5 59 28 51 28

31.4 km
LARRAU
5

La passerelle d'Holzarte est un joyau dans le cœur verdoyant de la province de la Soule, sur la commune de Larrau. Perchée à une hauteur vertigineuse de plus de 180 mètres au-dessus des gorges d'Olhadubi, elle offre une expérience de randonnée absolument unique et des vues à couper le souffle. Elle fut construite dans les années 1920 pour faciliter le mouvement des ouvriers forestiers. L'accès s'effectue par une randonnée d'environ une heure (aller), balisée en jaune. Le sentier est exigeant et requiert des chaussures de marche adéquates. Les efforts déployés sont grandement récompensés par la splendeur des paysages. Pour ceux qui aspirent à davantage d'aventure, la boucle complète dure 5h30. Pour remédier au problème de stationnement, une navette partant de Tardets est mise en service (ligne 60), fonctionnant du lundi au dimanche de mi-juillet à mi-août.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Domaine Mourguy

+33 6 78 84 89 25
75 impasse Heguitoa
https://www.domainemourguy.com

ISPOURE 1

Aux portes de Saint Jean Pied de Port, à Ispoure, le domaine Mourguy est une histoire de famille : Pierre s'occupe des vignes et Florence de la vinification. Accueil de vigneron, simple et authentique, dans notre maison bas navarraise transmise depuis plusieurs générations dans la famille. Nous vous proposons une dégustation et la vente de vins blanc, rosé et rouge de la propriété. Vous découvrez une superbe vue panoramique du vignoble planté en terrasses à flanc de montagne. Notre domaine adhère à la charte "Vignobles & Découvertes". Domaine ouvert tous les jours de l'année.



Ferme Iruleia

+33 6 74 00 40 69
670 irulegiko bidea
https://www.ferme-iruleia.fr/

3.4 km
BUSTINCE-IRIBERRY 2

Dominique et Guy-Michel vous invitent à venir partager l'amour de leur métier de paysans et de leurs valeurs, ils espèrent vous faire vivre un moment privilégié en revenant à l'essentiel, la nature, les animaux, les relations humaines. Vente directe de mai à septembre : tous les jours sauf le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Le reste de l'année : consulter les horaires sur notre site internet car ils sont variables en fonction du travail sur la ferme. En ligne, vente des produits de la ferme : fromage de brebis fermier (AOP Ossau-Iraty), axoa de veau, charcuterie et salaisons de porc basque élevés en plein air (AOP Kintoa). Accueil de groupes et bus (minimum 15 personnes) sur réservation. Atelier de fabrication de fromage pour 2 personnes sur réservation, nous consulter. Accessible bus et camping car.



Chocolaterie Laia

+33 5 24 34 11 01
http://www.laia.fr

8.6 km
OSSES 3

Au coeur du Pays basque, à Ossès, terre de traditions et de trésors gastronomiques, la chocolaterie Laia fait partie des dernières chocolateries artisanales qui continue à travailler la fève de cacao pour maîtriser toutes les étapes de sa transformation en chocolat. Ossès est le second magasin de la chocolaterie Laia. (Baigorri). Un chocolat d'exception est obtenu grâce à l'enchaînement d'un ensemble d'étapes de fabrication maîtrisées. La modification des paramètres d'une de ces étapes a un impact sur le résultat final. Par le choix des matières premières, le taux d'incorporation des ingrédients, la recherche de nouvelles recettes et l'optimisation des paramètres du processus de fabrication, nous nous efforçons de créer pour vous de nouvelles expériences chocolatées. Vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison. Vente en ligne. Vente de boissons chaudes et rafraîchissantes.



Truite de Banka

+33 5 59 37 45 97
130 Chemin Antxigno Route des Aldudes
http://www.truitedebanka.com/

14.2 km
BANCA 4

A 8 km de Saint Etienne de Baïgorry, au coeur de la vallée des Aldudes, venez découvrir notre pisciculture. Nous proposons une visite guidée avec vidéo et dégustation pour les groupes sur rendez-vous. Visite libre avec vidéo pour les individuels. Notre magasin présente un large choix de produits transformés de la truite: filets fumés, terrine, confit de truite fumée, rillettes, truite à la basquaise, truite fumée (sous vide), truites portions, filet darne, pavés de grandes truites. Nouveauté : nous utilisons à présent la peau des truites comme cuir de maroquinerie et proposons une gamme complète de produits de grande qualité. La redécouverte d'une tradition datant du 16ème siècle est le fruit d'années de recherche avec un spécialiste du tannage des cuirs précieux.



Maison Pierre Oteiza - Eleveur Artisan - Salaisons artisanales - Elevage porcs basques

+33 5 59 37 56 11
Route d'Urepel
https://www.pierreoteiza.com

18.0 km
ALDUDES 5

Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du Porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. La balade vous permettra de voir de près, vautours, brebis manex, porcs basques, pottoks et la flore locale. De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade de minimum 1h. Dans notre espace dégustation, des galettes de maïs traditionnelles (taloa) garnies, des assiettes "Gourmandes" vous sont proposées : Jambon de Kintoa AOP, Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucisson des Aldudes, Jésus du Pays Basque, chorizo, pâtés... Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019. Nouveauté : visite en accès libre de la galerie pédagogique du nouvel espace du savoir-faire du séchoir des Aldudes pour découvrir les secrets du jambon...!

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)



Ferme Agerria

+33 5 59 29 45 39 +33 6 68 87 72 03#+33 7 60 01 10 65
430 Donapauleko Errepidea
http://www.agerria.fr

18.6 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE 6

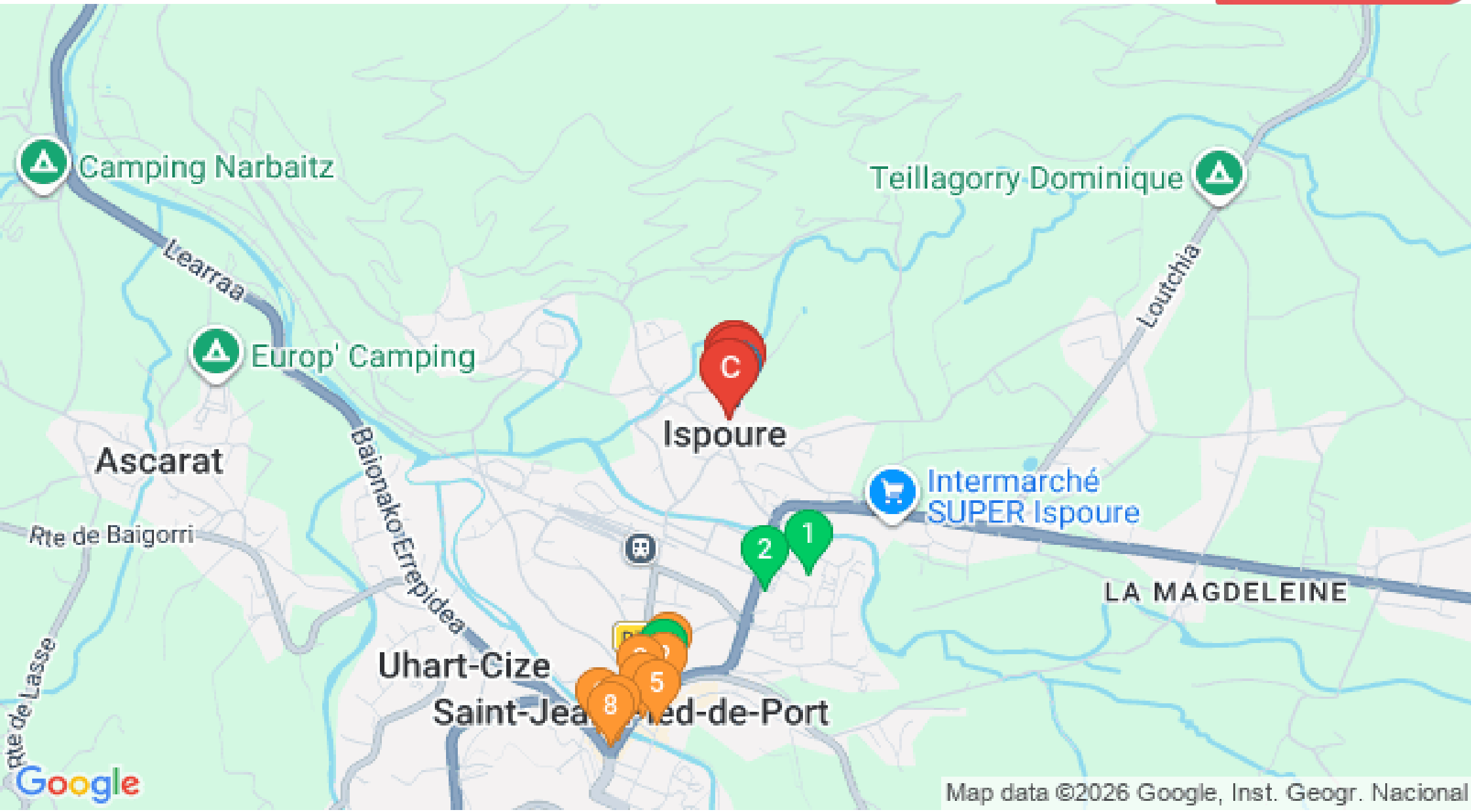
Située à Saint Martin d'Arberoue, à seulement 15 minutes d'Hasparren et à proximité des grottes d'Isturitz et Oxocelhaya, la ferme AGERRIA est une ferme familiale dirigée par Bernadette, Jean-Claude et leur fille Maitena, éleveurs de brebis laitières, ils perpétuent un savoir-faire unique en élaborant et affinant des fromages dans le respect des traditions de l'AOP Ossau Iraty au lait cru. Ils élèvent des porcs de race Pie Noir du Pays Basque. Vous vous plongerez ici dans un univers où les cycles de la vie se dévoilent. Découvrez les liens essentiels entre la terre, les plantes, les animaux et l'Homme. Participez à l'alimentation des animaux, assistez à la traite des brebis, aux agnelages ou encore à la tonte des brebis suivant les saisons. En fin de visite, dégustation de produits de la ferme : fromage en AOP Ossau Iraty , charcuteries, salaisons, et jambon en AOP Kintoa.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



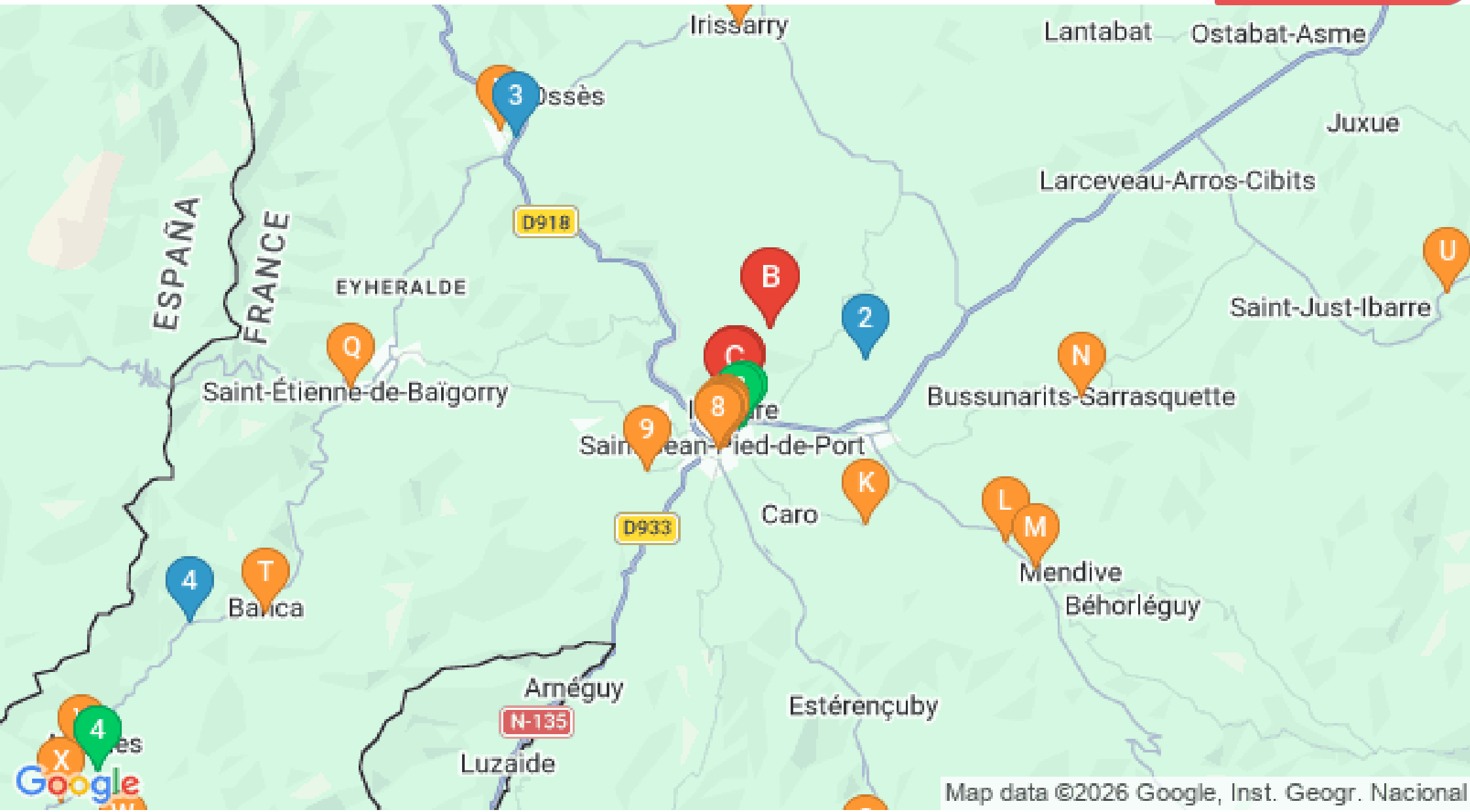
: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations