

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 viticole 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/>



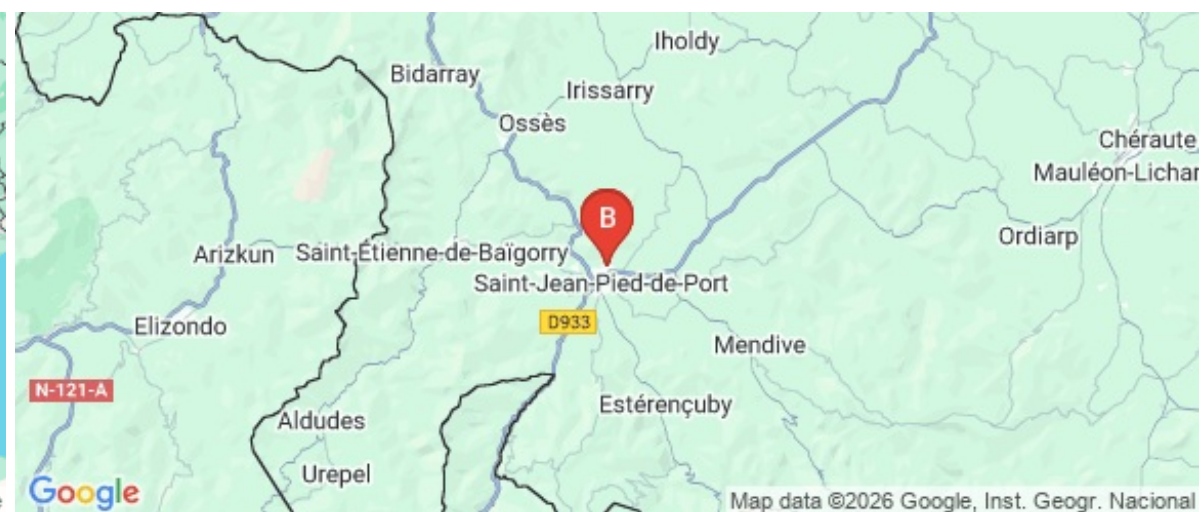
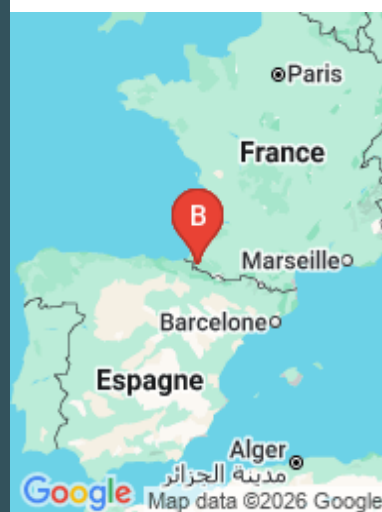
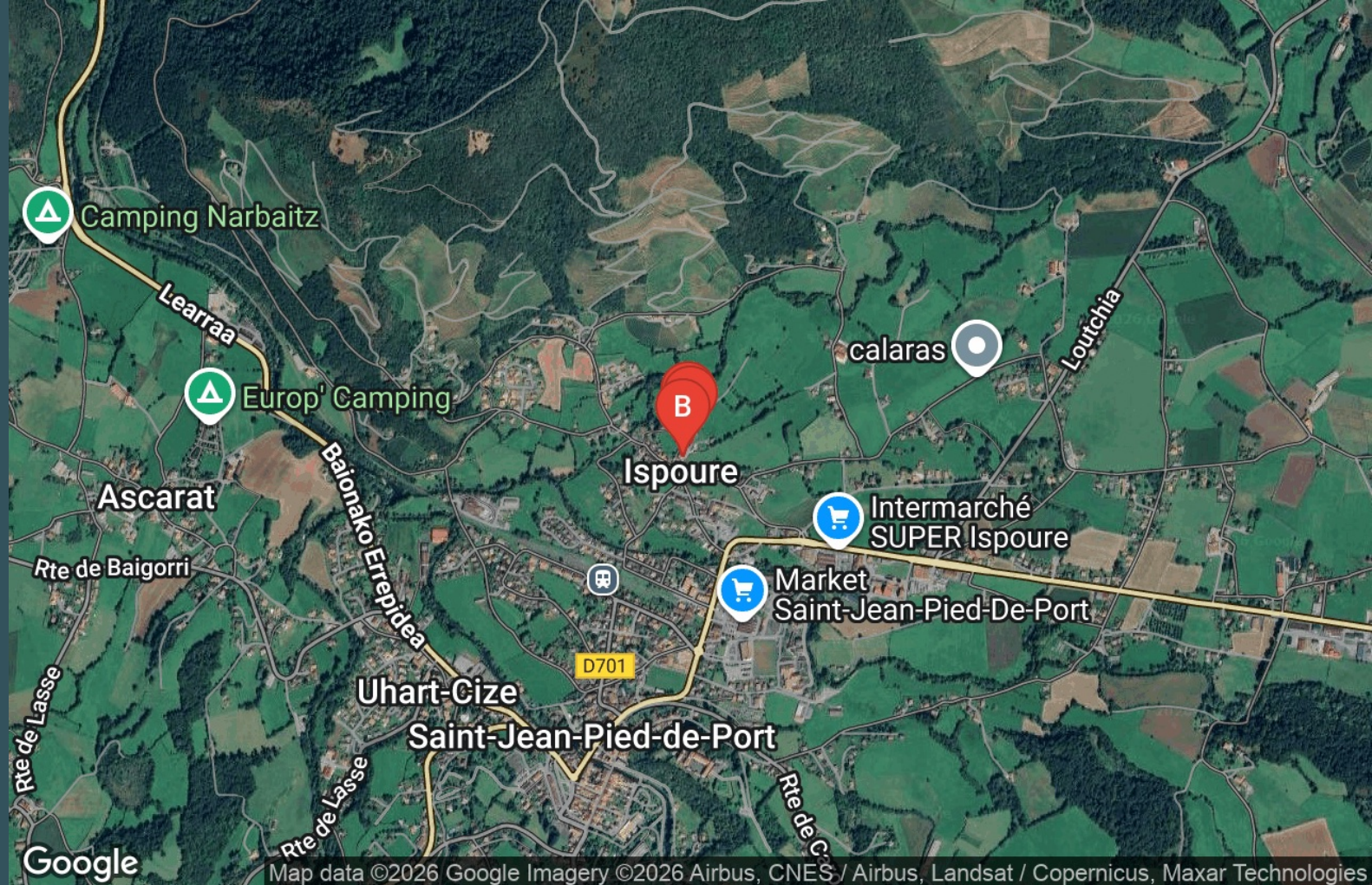
Florence MOURGUY

+33 6 78 84 89 25

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

B Maison Garaia - Ispoure : 39 Impasse
Heguitoa 64220 ISPOURE

C 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



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

Salle de bains privée

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

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 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

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

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 Espèces		Chèques Vacances	
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 (au 19/01/26)

Chambres d'hôtes - Ferme Etxeberria

n°1 : LA ROSE D'IROULÉGUY : Tarif pour 2 personnes - à partir de 2 nuits minimum 65€ la nuit hors mois d'août
n°2 : CHAMBRE DU VIGNERON : Tarif pour 2 personnes - à partir de 2 nuits minimum 65€ la nuit hors mois d'août
n°3 : CHAMBRE DU PÉLERIN : Tarif pour 2 personnes - à partir de 2 nuits minimum 65€ la nuit hors mois d'août
n°4 : CHAMBRE DU BERGER : Tarif pour 2 personnes - à partir de 2 nuits minimum 65€ la nuit hors mois d'août

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)				Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)				Tarif 2 nuits weekend (V+S)				Tarif 7 nuits semaine			
Unité de location	n°1	n°2	n°3	n°4	n°1	n°2	n°3	n°4	n°1	n°2	n°3	n°4	n°1	n°2	n°3	n°4

Aucun tarif renseigné (contactez le propriétaire)



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

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

Infos sur l'établissement

 <i>Communs</i>	Habitation indépendante	Sur une exploitation viticole
 <i>Activités</i>		
 <i>Réseaux</i>	Accès Internet	
 <i>Stationnement</i>	Parking	Parking à proximité
 <i>Services</i>	Location de draps et/ou de linge	Nettoyage / ménage
 <i>Extérieurs</i>	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	
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			

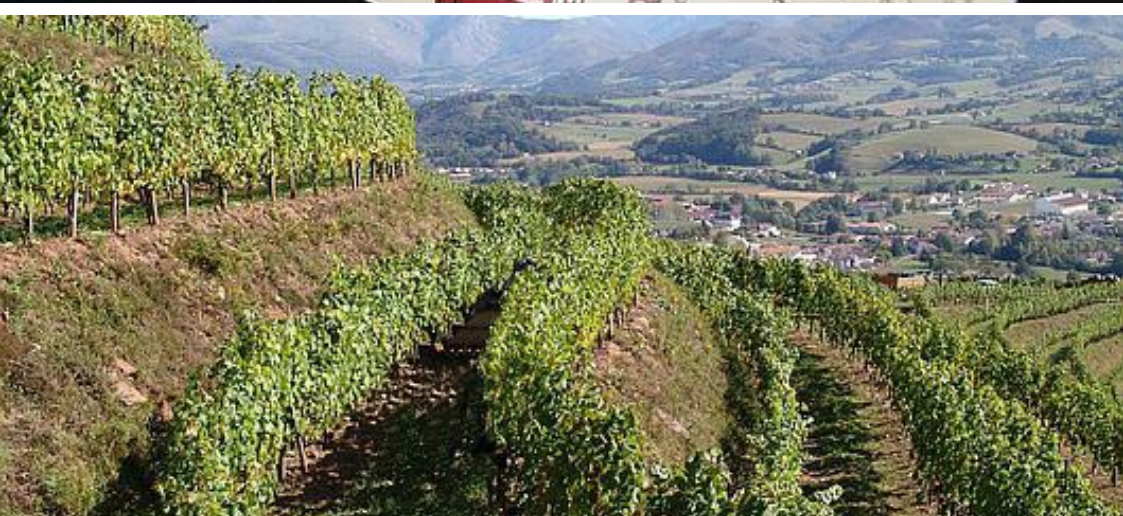
Tarifs (au 19/01/26)

Maison Garaia - Ispoure

Tarif de 390€ à 825€ pour une semaine

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
--------------	--	-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------

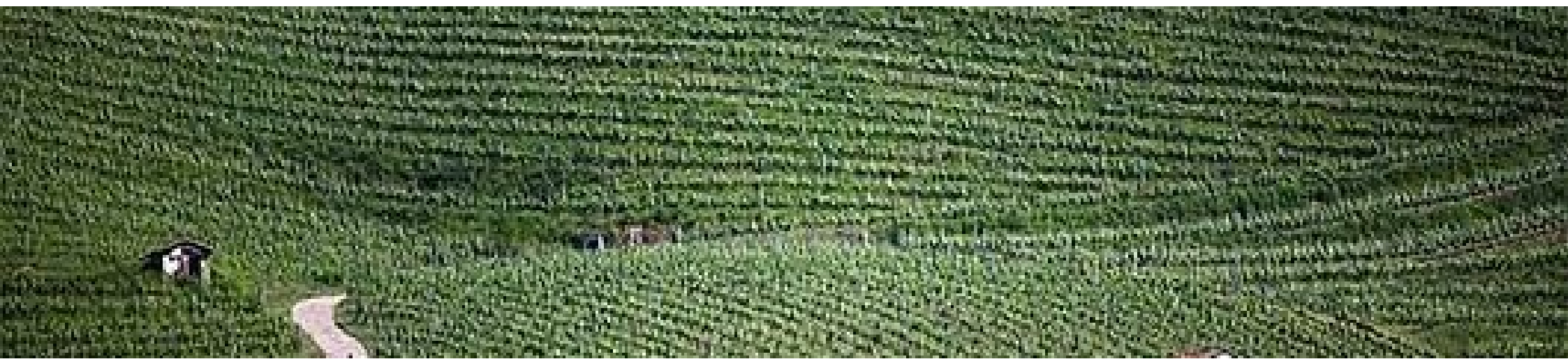
Aucun tarif renseigné (contactez le propriétaire)



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

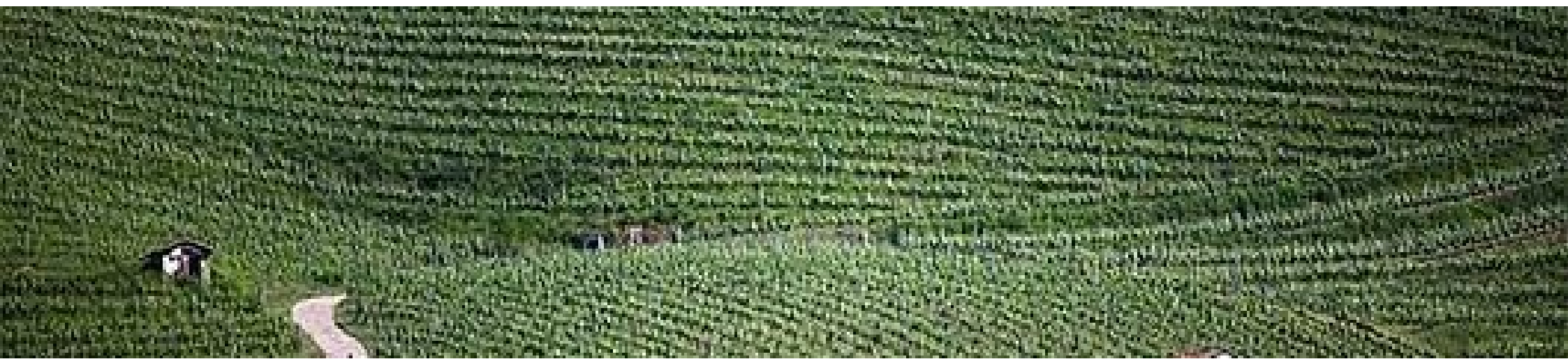
Aux portes de Saint Jean Pied de Port, à Ispoure, le domaine Mourguy est une histoire de famille : Pierre s'occupe des vignes et Florence de la vinification. Accueil de vigneron, simple et authentique, dans notre maison bas navarraise transmise depuis plusieurs générations dans la famille. Nous vous proposons une dégustation et la vente de vins rosé, blanc et rouge de la propriété. Vous découvrirez 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



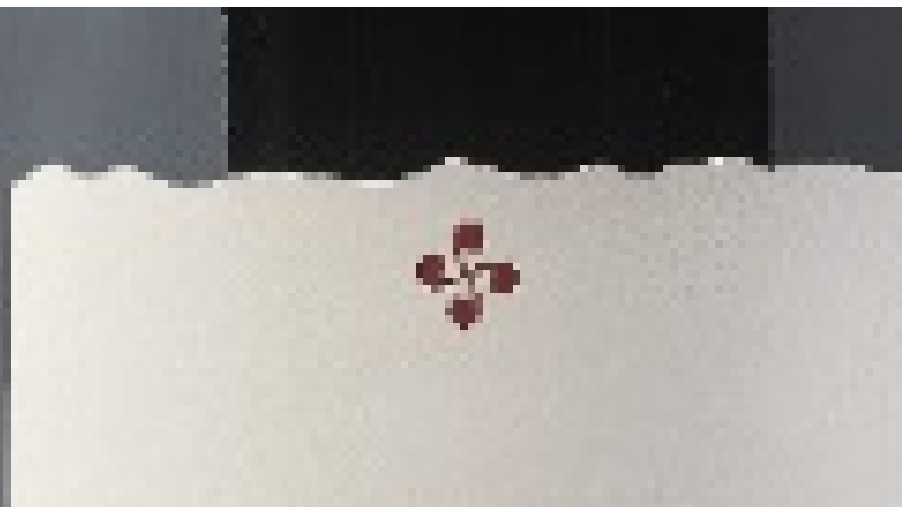
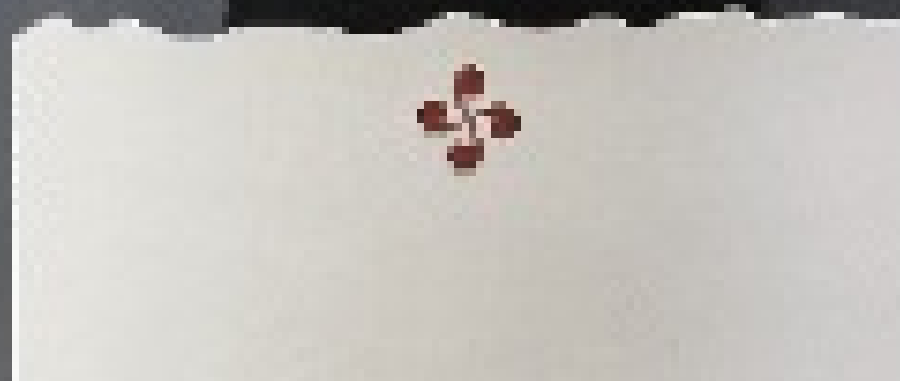




LES VINS DOMAINE MOURGUY

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





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

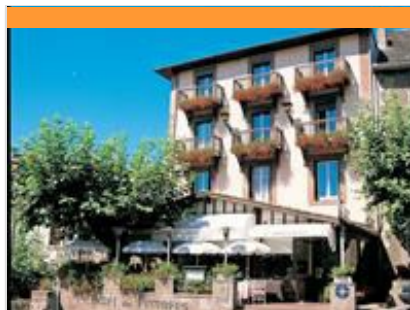


Café Restaurant du Trinquet

+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, près du Trinquet (lieu où les basques jouent à la pelote), ce site est le rendez-vous des amateurs de pelote basque. Le restaurant propose une cuisine régionale, traditionnelle et formules brasserie avec un large choix de plats. Coupes glacées. Possibilité de snack. Service : PMU.



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 🍴 2

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 🍴 3

Situé au cœur 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 Kliik

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

1.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 🍴 4

Au cœur de la vieille ville, dans la pittoresque rue de la Citadelle, bar restaurant cidrerie 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 ainsi que le copieux menu cidrerie. Vous apprécierez le cidre venant d'Astigarraga qui accompagnera le menu et que vous pourrez d'ailleurs "avalier d'un trait" (Hurrup eta Kliik). Agréable terrasse (non couverte) ombragée située au pied des remparts. Salle climatisée.



Crêperie Kuka

+33 5 59 49 08 86 +33 7 83 87 27
54
1 rue de l'église

1.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 🍴 5

Située au cœur de la vieille Cité de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied de l'Eglise et à la croisée des chemins de Saint-Jacques de Compostelle, la crêperie Kuka vous propose une charmante halte gourmande. Côté salé : mariages subtiles entre recettes propres à l'identité culinaire basque et les galettes de sarrasin (sans gluten!) dont la crêpière a appris les mille et un secrets auprès d'une bretonne. Mais aussi des créations plus étonnantes : du salé-sucré, de l'exotisme....Côté sucré : nous proposons un large choix de crêpes sucrées comme caramel-beurre salé, crème de biscuit, nutella, pénitence du pèlerin... Un excellent accueil vous sera réservé ! Taloas, galettes et crêpes à emporter !

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 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, reconverte 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/>

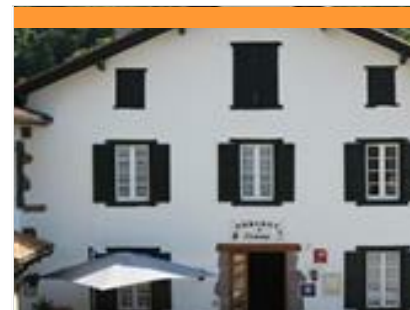
1.1 km

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, sandwiches... Possibilité accueil de groupes (100 personnes).



Restaurant Auberge Etchoinia

+33 5 59 37 01 57

Place du Fronton, Bourg

<http://www.auberge-etchoinia-pays-basque.com>

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. Martine et Jean-Pierre 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. Martine 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.com>

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)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian



Ferme Auberge Ibarnia

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

7.4 km
LECUMBERRY



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



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 kavolar loaskoa.



Restaurant du Col de Gamia

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

8.4 km
BUSSUNARITS-SARRASQUETTE



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. Traiteur et plats à emporter selon période.



Restaurant Eskualduna Chez Katina

+33 5 59 37 71 72
Bourg

<http://www.chezkatina.com>

9.0 km
SAINT-MARTIN-D'ARROSSA



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



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-Baigorry 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)

Toutes les activités en Basse Navarre

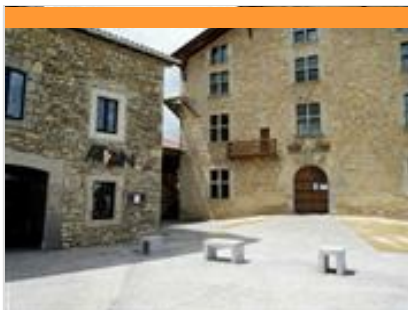
Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian



Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83

20 Place d'Ospitalia

<http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/>

9.5 km

IRISSARRY



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



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



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'ltxassou. 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

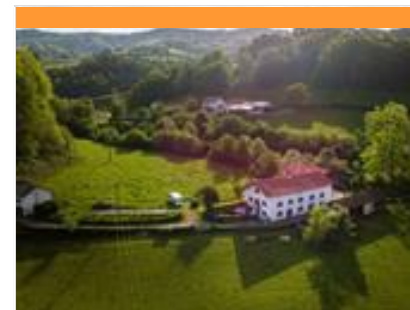
<http://www.hotel-osquich-paysbasque.com>

17.5 km

MUSCULDY



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



Nélia et Peio SETOAIN, ainsi que nos enfants Jokin et Ainhoa, sommes heureux de vous accueillir dans notre ferme auberge Auzkia. Au cœur 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)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian



Restaurant C'Vall

+33 5 59 49 06 70 +33 6 08 75 53 85

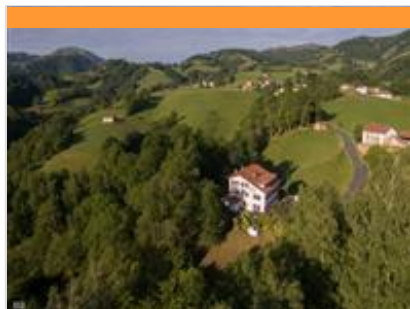
Bourg, Route départementale 948

<http://www.cvall.fr/>

18.6 km
UREPEL



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.com>

19.1 km
ALDUDES



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 événements en famille ou entre amis. Ce restaurant vous réserve un accueil de qualité dans un Pays Basque authentique.



Restaurant Txistulari

+33 5 59 29 75 09

442 Errobiko errebidea

21.9 km
ITXASSOU



Restaurant traditionnel situé sur la petite commune d'Itxassou au pied des montagnes. Jean-Jacques Usandisaga, le chef vous propose une cuisine du Pays, généreuse et authentique, réalisée avec des produits frais de saison. Chipiron à l'Américaine, Axoa de veau, Tripotx (boudin d'agneau et de veau) Agneau de lait du Pays selon la saison, ris d'agneau aux cèpes, omelette aux cèpes, magret de canard à la cerise jambon de Bayonne ... La salle de restaurant, spacieuse et agréable vous accueille pour vos repas. En période estivale la terrasse couverte située dans le jardin, face à la piscine vous assurera de vrais moments de détente culinaire.



Restaurant Euzkadi

+33 5 59 93 91 88

285 Karrika Nagusia

<http://www.hotel-restaurant-euzkadi.com>

25.5 km
ESPELETTE



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. Fièr de porter et transmettre l'héritage familial. En 2023, la maison a 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



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.

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 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.



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, le merlu, l'agneau de lait du Pays Basque ou encore le fromage de brebis, gâteau basque.. Vous pourrez vous détendre sur la terrasse ou encore dans la salle climatisée, au calme mais idéalement situé pour découvrir la région.



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 la carte, la rapidité du service et l'ambiance conviviale qui y règne vous feront passer un excellent moment.



Restaurant Piellenia

+33 5 59 28 53 49

Place Centrale

<https://www.hotel-piellenia.com/>

30.7 km
TARDETS-SORHOLUS



Piellenia est une maison de 1678, restaurée et transformée en hôtel-bar-restaurant tout confort avec une décoration de style basque traditionnel. L'hôtel-restaurant Piellenia est situé au coeur du Pays Basque, sur la place de Tardets-Sorholus, dans la province de Soule. Ambiance familiale et cuisine traditionnelle agrémenteront votre séjour. Nos Spécialités : garbure, duo de foie gras mi-cuit et poêlé sauce caramel au jurançon, truitelles et piquillos à l'ail, piperade, axoa de veau à la souletine, vin d'Irouleguy et de Navarre.



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.

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 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. Plat combiné aux choix + dessert + café toute la semaine. Mais aussi à la carte, côte de bœuf, poisson de la criée, anguilles, salade de riz d'agneau, gâteau basque maison. Possibilité de repas de groupe, communions, baptêmes... autour d'un sikiro (mouton sur pied au feu de bois), à partir du samedi 24 novembre plat à emporter le vendredi et samedi soir.



Auberge Achthal

+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.



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 vigneron 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.fr>

0.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



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 m 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



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.

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



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



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 découvrirez 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



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.



Peñas d'Itsusi

+33 5 59 93 95 02

19.3 km

ITXASSOU



Du parking, on empruntera le GR10 vers le col de Méhatché. Bruants, tairiers, 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 : crabe, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



Forêt d'Iraty : panoramas époustouffants

+33 5 59 28 51 29

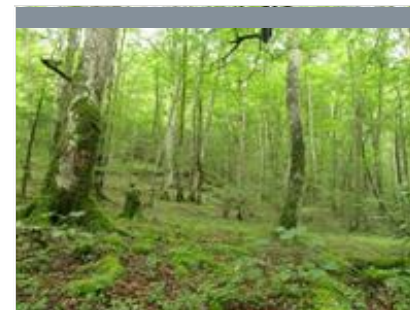
<http://www.chalets-iraty.com>

22.4 km

LARRAU



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



Massif mi-boisé, mi-rocailloux 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.

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



Col d'Organbidexka : observation des oiseaux

+33 5 59 65 97 13

<http://www.lpoaquitaine.org>

23.0 km
LARRAU



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 (La 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



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.



Domaine Mourguy

+33 6 78 84 89 25
75 impasse Heguitoa

<https://www.domainemourguy.com>

ISPOURE



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 découvrirez une superbe vue panoramique du vignoble planté en terrasses à flanc de montagne. Notre domaine adhère à la charte "Vignobles & Découvertes".



Ferme Iruleia

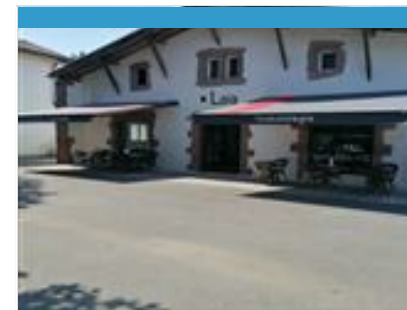
+33 6 74 00 40 69
670 irulegiko bidea

<https://www.ferme-iruleia.fr/>

3.4 km
BUSTINCE-IRIBERRY



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



Au cœur 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.

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



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 cœur 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 dardé, 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. Dans notre espace dégustation, 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 possible en accès libre du nouvel espace sur le savoir-faire du séchoir des Aldudes ! Entrez dans les secrets du jambon...



Ferme Agerria

+33 5 59 29 45 39 +33 7 60 01 10
65

430 Donapaleko 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.

