

**EN PAYS
BASQUE**

Euskal Herrian



LE GÎTE D'ETXERRIA - ARHANSUS - PAYS BASQUE



LE GÎTE D'ETXERRIA - ARHANSUS

Location de vacances pour 6/10 personnes à Arhansus -
Pays Basque

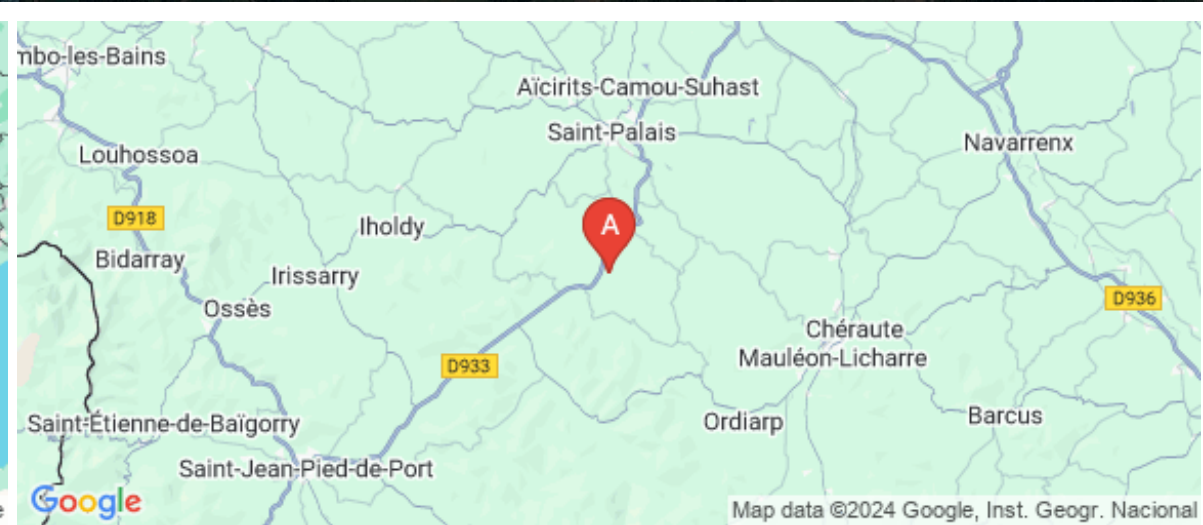
<https://etxerria.fr>



Elisa TRAPANI

☎ 06 64 92 73 00

A Le Gîte d'Etxerria - Arhansus : 97 Route
d'Arhansus 64120 ARHANSUS





Le Gîte d'Etxerria - Arhansus



Maison



6

personnes
(Maxi: 10 pers.)



3

chambres

1

chambre en mezzanine



85


m²

La maison Etxerria est une magnifique ferme traditionnelle basque, entièrement rénovée en 2024. L'ancien fenil a été transformé avec goût en un gîte confortable et chaleureux, mitoyen à l'habitation de votre hôte Élisabeth. La propriété de plus d'un hectare est entourée de prairies. Sur place un verger a été planté. Vue magnifique à 360°, aucun vis-à-vis. Ici, c'est la montagne et ses beaux paysages qui vous séduiront, les troupeaux de brebis qui animent les reliefs. Le village est idéalement situé, dans un territoire vallonné du Pays-Basque intérieur, loin de la foule. A 8 minutes de Saint-Palais et de ses commerces, et 20 min. de Saint-Jean-Pied-de-Port. Côte basque à 1 heure. Près de grands itinéraires de randonnées : chemin de Saint-Jacques, GR65, GR10, et la Scandibérique Eurovélo 3. Possibilité de services : courses, petit-déjeuner, planche-apéro, réservation d'activités... etc.





Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Chambre(s) en mezzanine: 1 Lit(s): 6	dont PMR  : 1 dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 4
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche serviettes	Sèche cheveux
<i>WC</i>	Salle(s) d'eau (avec douche): 1 WC: 1	
<i>Cuisine</i>	Cuisine Combiné congélation Four à micro ondes	Cuisine américaine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon Terrasse	Séjour
<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>	Barbecue Salon de jardin	Cour
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire
Entrée indépendante
Jardin commun
Sur une exploitation agricole

Dans maison
Habitation indépendante
Mitoyen propriétaire



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking



Services

Location de draps et/ou de linge
Baby sitting

Nettoyage / ménage



Extérieurs

Fronton /Pelote basque

A savoir : conditions de la location

<i>Arrivée</i>		
<i>Départ</i>		
<i>Langue(s) parlée(s)</i>	Anglais	Français
<i>Annulation/Prépaiement/Dépot de garantie</i>		
<i>Moyens de paiement</i>	Espèces	Virement bancaire
<i>Ménage</i>		
<i>Draps et Linge de maison</i>	Draps et/ou linge compris	
<i>Enfants et lits d'appoints</i>	Lit bébé	
<i>Animaux domestiques</i>	Les animaux sont admis.	

Tarifs (au 16/12/24)

Le Gîte d'Etxerria - Arhansus

Tarifs pour 4 personnes - Supplément pour personne en sus nous consulter

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
du 02/11/2024 au 21/12/2024	127€	132€		127€
du 21/12/2024 au 04/01/2025	132€	139€		139€

Mes recommandations



Restaurant Espelletenia

+33 5 59 37 81 91
Bourg

5.5 km
📍 LARCEVEAU-ARROS-CIBITS 🍴 1

Le restaurant Espelletenia vous propose une cuisine gourmande, équilibrée et entièrement faite maison. En lien avec des producteurs, rices fermiers travaillant en agriculture biologique et avec des races locales, nous faisons évoluer notre carte au fil des mois pour nous adapter à la saisonnalité des productions. Nous vous proposons ainsi une expérience culinaire authentique aux saveurs du pays tout en soutenant notre territoire et l'agriculture paysanne. Vous trouverez les midis en semaine un menu du jour et quelques suggestions et un menu à la carte du vendredi soir au dimanche midi. Ainsi qu'une sélection de vins locaux et d'ailleurs.



Hôtel-restaurant le Col d'Osquich

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

6.9 km
📍 MUSCULDY 🍴 2

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 le Midi

+33 5 59 65 70 64
Rue du Jeu de Paume
📍 <http://www.hoteldumidi64.fr>

7.8 km
📍 SAINT-PALAIS 🍴 3

Le restaurant, situé sur la place du Foirail. La jolie terrasse ombragée permet dès les beaux jours de prendre un repas ou un rafraîchissement dehors. La salle de restaurant, chaleureuse et conviviale, restitue l'ambiance du Pays Basque. Le chef propose de nombreuses spécialités: ris d'agneau aux cèpes, piquillos, jambon de Bayonne et piperade, omelette aux cèpes, côte de bœuf, palombe rôtie et flambée au Capucin (en saison de chasse), salade gourmande composée de foie gras, jambon sec, asperges, pruneaux, magret de canard fumé accompagnée de toasts.



Restaurant du Col de Gamia

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

12.2 km
📍 BUSSUNARITS-SARRASQUETTE 🍴 4

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.



Ferme Auberge Ibarria

+33 5 59 37 10 22
Route d'Iraty

16.3 km
📍 LECUMBERRY 🍴 5

De la ferme à l'assiette! Sur la route d'Iraty, à Lecumberry, la Ferme Auberge Ibarria 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.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



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

16.3 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*.



Auberge d'Ahusky

+33 5 59 28 57 27

18.3 km

📍 AUSSURUCQ



L'Auberge d'Ahusky est une auberge de montagne située à Aussurucq, sur le plateau d'Ahuski, à proximité de la fameuse fontaine. De la terrasse vous pourrez profiter d'un magnifique point de vue sur la chaîne des Pyrénées. On y sert une cuisine de qualité, traditionnelle à base de produits du terroir comme l'agneau de lait du pays. La spécialité du cuisinier est les beignets d'aubergine.



Café de la Paix

+33 5 59 37 00 99

4 place Floquet

📍 <https://cafedelapaix-saintjean.com/>

19.6 km

📍 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



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 Xoko Goxoa

+33 5 59 37 06 34

1748 Route Zuzignate

📍 <https://www.hotel-xoko-goxoa.com/>

20.3 km

📍 SAINT-MICHEL



Ici, la cuisine est gourmande et de terroir, inspirée de la diversité des produits du terroir (salaisons, poissons, viandes de pays, fromages ...) accompagnée de vins typés (Irouléguy, Navarre, Rioja ...) que l'on aime à vous faire découvrir. Une grande salle de restaurant (80 couverts) donne directement sur les montagnes environnantes. Dès les beaux jours, c'est sur la grande terrasse que l'on s'attable, entouré de verdure, bercé par les flots de la Nive voisine. Nous proposons un menu végétarien.



Restaurant Eskualduna Chez Katina

+33 5 59 37 71 72

Bourg

📍 <http://www.chezkatina.com>

21.9 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.

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



Café du Fronton

+33 5 59 37 48 00
Bourg, Place de la Mairie

32.9 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY  

En plein cœur d'un village typique du Pays Basque, le Café du Fronton est situé à Saint-Etienne-de-Baïgorry aux portes de la Vallée des Aldudes. Partagez un moment de plaisir entre amis ou en famille. Un excellent accueil vous sera réservé. En plus du restaurant, vous trouverez également un coin presse / Française des Jeux. Vente de gâteaux basques de chez Maison Gastellou ainsi que des sandwiches sur place ou à emporter.



Restaurant Les Chasseurs

+33 5 59 54 00 31
45 route du col de Saint Ignace
<http://www.restaurantdeschasseurs.com>

48.3 km
ASCAIN  

Restaurant situé au cœur même du village d'Ascain. Nous vous proposons une cuisine entre terre et mer, locale à base de produits frais et locaux. Une grande salle lumineuse ouverte sur une terrasse avec vue sur la Rhune et la nature puis une deuxième salle idéale pour accueillir vos réunions de famille ou retrouvailles entre amis. Parking public à proximité du restaurant.



Le Komptoir des amis

+33 5 24 33 61 04
7 boulevard du Commandant Passicot
<https://www.lekomptoirdesamis.com>

52.5 km
SAINT-JEAN-DE-LUZ  

Le Komptoir des amis est un Bar Restaurant ouvert à tous, nous travaillons des produits issus de l'agriculture locale, frais et de saison, sélectionnés par nos soins et en collaboration avec les meilleurs artisans de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure. La carte des vins est composée en majorité de vins biologiques, Demeter et naturels. Nous proposons également une carte des cocktails variée, et diverses bières locales et du monde. Toute la journée "Planche Apéritif"



Restaurant Arrantzaleak

+33 5 59 47 10 75
18 avenue Jean Poulou

52.7 km
CIBOURE  

L'Auberge aux poissons un peu cachée, située au bord de la Nivelle entre le port et le golf de Ciboure. Viandes et poissons sauvages grillés au feu de bois devant les clients. Vins de vigneron. Ambiance décontractée.



Ferme équestre Latsaga zalditokia

+33 7 83 55 42 80
Izura
<https://latsaga.eus/>

2.9 km
OSTABAT-ASME  

Nous vous accueillons sur le site du château Latsaga, daté du 13e siècle, situé à Ostabat, petite commune du Pays Basque au croisement des chemins de St Jacques de Compostelle, entre Saint-Palais, Saint-Jean-Pied-de-Port et Mauléon. Amaia et Elisa vous accueillent dans un cadre atypique et paisible avec leurs 33 chevaux et pottok, pour des activités d'équitation d'extérieur pour toute la famille et pour tout niveau. Notre cavalerie est adaptée à tout type de cavalier, nos chevaux vivent en extérieur et en troupeau toute l'année. Balades de 1h à la journée, du cavalier débutant au confirmé, autour d'Ostabat sur des parcours aux paysages vallonnés entre forêt et zone de pâturage. Randonnées de plusieurs jours en montagne pour découvrir le Pays Basque intérieur, des stages pendant les vacances scolaires, des colonies d'été pour les enfants et aussi des cours enfants et adultes à l'année.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



ZEHARKA - Bixente OYHENART, Accompagnateur en montagne

+33 6 88 92 39 73

<http://www.zeharka.com>

7.3 km

SAINT-JUST-IBARRE



Avec Bixente, partez sur les plus beaux sites naturels du Pays Basque, des deux côtés de la frontière : le massif d'Iraty en toute saison, les sommets mythiques comme les crêtes d'Iparla... Bixente a mis en place Zeharka pour vous proposer un grand panel d'activités en pleine nature. Vous pouvez pratiquer la randonnée, la course à pied et le trail en toute sécurité. En hiver, partez en raquettes, apprenez à faire un igloo... Découvrez aussi les sorties en VTT ou en vélo, apprenez à jouer à la pelote... Bixente vous propose aussi de combiner découverte du Pays Basque, détente et sport avec des sorties au clair de lune (et pique-nique), des randos et spa, des randos gastronomiques...



Aire de jeux

Rue Saint Pelage

7.6 km

SAINT-PALAIS



Forêt des Arbailles

+33 7 78 46 65 78

15.7 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.



La chapelle de la Madeleine : panorama

+33 5 59 28 51 28

19.8 km

TARDETS-SORHOLUS



La chapelle de La Madeleine est perchée sur une colline à 795 mètres d'altitude, sur la commune de Tardets-Sohorlus, au Pays basque. Depuis ce site, la vue panoramique est à couper le souffle. Une table d'orientation permet d'identifier les sommets environnants et offre une vue panoramique à 360 degrés. La particularité la plus remarquable de cette chapelle réside sans aucun doute dans ses vitraux exceptionnels aux couleurs vibrantes. Pour y accéder, les visiteurs ont plusieurs options. Ils peuvent s'y rendre en voiture, à vélo par la même voie ou par les sentiers pour les plus sportifs, ou à pied en empruntant l'itinéraire balisé. La Madeleine est également un lieu prisé pour l'aéromodélisme. Érigée sur les vestiges d'un temple romain, un autel avec une inscription latine dédié au dieu basque Herauskorritxe est exposé au 2ème étage de l'Office de Tourisme de Tardets.



Passerelle d'Holzarte

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

29.7 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.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Pic d'Orhy

+33 5 59 28 51 28

30.1 km
LARRAU



4

Avec ses 2017 mètres d'altitude, le Pic d'Orhy est le point culminant de la Soule et le premier 2000 mètres sur le GR 10 dans le sens Atlantique-Méditerranée. Il tirerait son nom du mot basque "orre", qui signifie genévrier. Du sommet, la vue est à couper le souffle. Situé à la frontière franco-espagnole, l'observation à 360 degrés depuis les plaines du nord, le Pic d'Anie, et la chaîne pyrénéenne qui se déploie au loin, créent un moment suspendu, comme on les aime. A faire par beau temps seulement, bien chaussé. Non balisé.



Lac de Saint-Pée-sur-Nivelle

+33 5 59 54 10 19
RD 918

40.6 km
SAINT-PEE-SUR-NIVELLE



5

A 13 km de la mer et à 8 km de la frontière espagnole, au pied de la montagne, dans un cadre unique de verdure, le lac de Saint-Pée-sur-Nivelle avec sa plage de sable fin est un paradis pour les familles. Ce site vous offre de multiples activités : une base de loisirs Aquazone, de nombreux toboggans, des pédalos, du canoë, des stand-up paddle, 2 terrains de tennis, pêche, des aires de pique-nique sous les arbres, des jeux pour enfants... Une balade de 3 km fait tout le tour du lac. La baignade est surveillée en juillet et août.



Espace Culturel Bideak

+33 5 59 65 56 80 +33 6 70 62 68
41
55 Avenue de Gibraltar
<http://www.chemins-bideak.com>

5.3 km
SAINT-PALAIS



1



Centre d'Interprétation des stèles du Pays Basque

+33 5 59 37 81 92
Bourg

5.6 km
LARCEVEAU-ARROS-CIBITS



2



Musée de Basse Navarre

7 rue Gambetta
<https://amis-musee-basse-navarre.fr/>

7.7 km
SAINT-PALAIS



3

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



Chapelle Saint-Antoine : panorama

+33 5 59 28 02 37# +33 5 59 28 09 93

8.4 km
MUSCULDY



4



Espadrilles Don Quichosse

+33 5 59 28 28 18
Zone industrielle

<http://www.donquichosse.com>

12.4 km
MAULEON-LICHARRE



5



Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

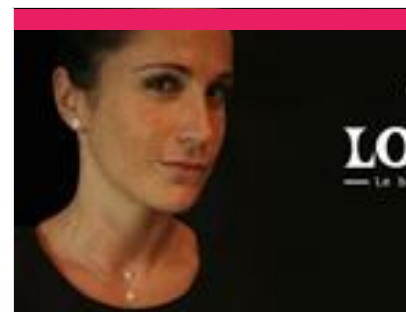
+33 5 59 29 64 72
D 251

<http://www.grottes-isturitz.com>

17.1 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE



6



Bijoux Lorea

+33 5 59 37 73 70
31 rue d'Espagne

<http://lorea.fr/>

19.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



7



Olhaberry - Mines de Banca

+33 6 75 72 96 08
Bourg

<http://www.olhaberry.fr>

31.1 km
BANCA



8

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Grottes Préhistoriques de Sare

+33 5 59 54 21 88

<https://www.grottesdesare.fr>

43.4 km
SARE



9



1910 Lartigue, créateur tisserand de linge basque

+33 5 59 26 81 81

<http://www.lartigue1910.com>

49.4 km
ASCAIN



K



Ferme Urrutigaraia "Ici Même"

+33 6 37 42 72 28

437 chemin d'urrutigaraia

<https://icimeme64.fr/>

11.6 km
HOSTA



1

Sur le versant sud-ouest du Pic du Belchou, à Hosta, entre Basse-Navarre et Soule, Pascale élève en bio des arbres et petits fruits. Au fil des saisons, elle récolte également les fruits sauvages de la montagne, et les transforme ici-même, dans sa maison en confitures et gourmandises. Pascale accueille les particuliers et les groupes pour une visite de verger et une dégustation (explication) des confitures, elle partage avec ses clients son savoir faire et ses engagements pour une agriculture bio, autonome et respectueuse de la nature. Ralentir le rythme, adopter celui des saisons, agir et penser dans un même mouvement. Pascale vous propose un atelier fabrication de confiture sur demande dès 4 personnes au tarif de 20€/pers, d'une durée de 2h.



Bordatto Etxaldea

+33 5 59 49 18 22 +33 6 87 44 80 91

450 chemin de bordatto

<http://www.domainebordatto.com>

14.0 km
JAXU



2

A 10 minutes de Saint Jean Pied de Port, le domaine Bordatto est situé au village de Jaxu. Au coeur de la montagne basque, vous découvrez un producteur de vin en appellation Irouleguy, de cidre et jus de pommes. Nous travaillons en agriculture biologique. Notre domaine est ouvert tous les après-midi des vacances scolaires et le reste de l'année nous vous accueillons sur réservation : accueil et dégustation au bistrot paysan. Vous découvrirez notre métier et notre savoir-faire, un coin enfants est aménagé.



Chèvrerie Mattinka

+33 6 10 48 37 01

16.5 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX



3

À deux minutes de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied des vignes de l'Arradoy, Mattin vous fait découvrir sa chèvrerie. La ferme est constituée de 35 chèvres nourries essentiellement de pâtures et de fourrages produits sur l'exploitation, garantissant un lait de qualité pour la fabrication de fromage au lait cru frais ou affiné. Il y en a pour les goûts ! N'hésitez pas à venir en famille, les chèvres ne demandent qu'à être caresser ! Mattin accueille également les camping-car et vous propose la découverte de sa ferme et ses produits.

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



Sarl Mayté Sauveur et Fils

+33 5 59 37 10 02

Rue principale

<http://www.charcuterie-mayte.com>

16.6 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX



Salaisons, conserves, foie gras, boucherie. La maison Mayte transforme les cochons des éleveurs de plusieurs communes du territoire. Les jambons sont affinés de 10 à 24 mois dans nos séchoirs à l'air libre, naturellement. En visitant les séchoirs à jambons, vous les découvrirez suspendus en plein air. Nous produisons aussi artisanalement une gamme variée de charcuteries sèches du Pays Basque : saucissons (le béret ou la boneta), saucisses sèches, poitrines (ventrèches) plates ou roulées, chorizos, lomos secs... Aussi, la charcuterie artisanale Mayté vous invite à découvrir ses délicieux foies gras, magrets, confits, rillettes et pâtés de foie gras. Visites, vente et dégustation sur place.



Ferme Ametzalde

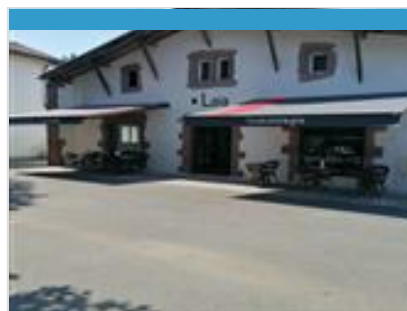
+33 6 32 94 19 97

<http://ametzalde.fr>

21.4 km
LASSE



Sébastien et Fabien vous accueillent dans leur petite ferme bio, située sur la montagne Munho au dessus de Saint-Jean-Pied-de-Port, à 3km de la cité fortifiée pour vous faire déguster leur fromage pur brebis. La ferme est conduite en agriculture biologique. Notre troupeau, constitué de 200 brebis Manex tête rousse, produit du lait de décembre à juin. Elles sortent dès que le temps le permet pour garantir une bonne qualité du lait. Tous les fourrages consommés sont exclusivement produits sur les prairies naturelles de la ferme, et l'ensemble de ce que la nature peut offrir est valorisé : les glands, les châtaignes, les fruits, ... Dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, les animaux sont conduits sur les pâturages d'estive situés à proximité, sur la montagne du Munhoa. De juillet à septembre, des visites de la ferme sont proposées les mercredis et vendredis à 15h sur réservation.



Chocolaterie Laia

+33 5 24 34 11 01

<http://www.laia.fr>

21.6 km
OSSES



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.



Domaine Gutizia

+33 5 59 37 52 84 +33 6 74 53 02

95# +33 6 20 85 11 49

104 Garakotzeko bidea

<http://www.gutizia.fr>

25.6 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



Le Domaine GUTIZIA créé en 2011, dans ce magnifique Pays Basque, est une exploitation biologique à taille humaine portée par une vigneronne et un vigneron, Cécile et Sébastien. Ils vous proposent une viticulture bio engagée, des vins de terroir avec une identité forte, des vins vinifiés en amphores et des visites pédagogiques au coeur des vignes.



Chocolaterie Laia

+33 5 59 37 51 43

Gaineko Karrika, rue de l'église

<http://www.laia.fr>

27.0 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



Au coeur du Pays basque, à Saint Etienne de Baigorri, 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. 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. Fabrication/vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison dans divers points de ventes. 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/>

32.9 km

BANCA



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 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'Urepele

<https://www.pierreoteiza.com>

36.7 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. 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. Nouveau : visite possible en accès libre du nouvel espace sur le savoir-faire du séchoir des Aldudes ! Entrez dans les secrets du jambon...



Conserverie Jean de Luz - Batteleku

+33 5 59 47 11 43 +33 6 63 69 20 98

3 avenue de jalday

<https://www.jeandeluz.com/>

50.5 km

SAINT-JEAN-DE-LUZ



Créée fin 2003, la Conserverie Jean de Luz est spécialisée dans la transformation de poissons sauvages. Les poissons que nous transformons sont débarqués à la criée de Saint Jean de Luz/Ciboure. Nous n'utilisons pas de conservateurs ou autres additifs. Il n'y a que du poisson, des légumes, de l'huile d'olive extra vierge et des épices tous issus de l'Agriculture Biologique. Nous proposons différents types de produits: - les filets: de thons, de bonites et de sardines. - les terrines: de sardines, de thons et de maquereaux - les plats cuisinés

