

ARCANGUES

Petite bourgade (3 000 habitants) réputée pour son cimetière doté de stèles discoïdales en pierre ; c'est là qu'est enterré Luis Mariano (né à Irún). À l'ombre du marquisat d'Arcangues, dont le château est toujours la propriété de la famille, se trouve le Théâtre de la Nature où l'on peut admirer une fresque de Ramiro Arrue. L'église (XVI^e siècle) a pour singularité de ne posséder qu'une seule nef.

Fête : juin.

Distances : HENDAYE, 35 km. DONOSTIA-SAINT-SÉBASTIEN, 55 km. BILBAO, 174 km. VITORIA-GAZTEIZ, 173 km.

RESTAURANT



LE MOULIN D'ALOTZ

Aux environs d'Arcangues. 64200. Tél. : 05 59 43 04 54.



Fermé mardi et mercredi, en janvier, une semaine fin juin et deux semaines fin novembre.

Propriétaires : Benoît Sarthou et Laurent Guiraud. Chef : Benoît Sarthou. Sommelier : Laurent Guiraud. Gérance familiale.

Il s'agit-là d'un des meilleurs établissements des environs. Dans cet ancien moulin du XVIII^e siècle à la décoration sobre mais adaptée aux lieux, Benoît Sarthou fait montre de tout son talent. Il a d'ailleurs été récompensé par une première étoile Michelin en 2005 et par le Diplôme du Club des Fourchettes de la Côte Basque en 2004. Parmi les plats proposés, retenons le *thon rouge mariné aux petits oignons* et un délicieux *risotto*. Les desserts au *chocolat*, *aux amandes* et *aux framboises* sont un véritable délice. À la carte des vins, Jurançon, Bordeaux, Bourgogne, Loire, etc. La cave est également pourvue en vins espagnols.

Prix moyen : 65 €. Menu dégustation : de 40 à 54 €.



AUSSURUCQ

Non loin de Mauléon-Licharre, au beau milieu d'un paysage de verdure et de montagnes, vous trouverez ce petit village et son auberge.

Distances : HENDAYE, 139 km. DONOSTIA-SAINT-SÉBASTIEN, 159 km. BILBAO, 278 km. VITORIA-GAZTEIZ, 277 km.

RESTAURANT



AUBERGE D'AHUSQUY

64130. Tél. : 05 59 28 57 95. Fax : 05 59 28 57 27.

Fermé du 15 novembre au 15 avril.



Propriétaires-Chefs de cuisine : M. Etxebarre et sa famille.

C'est l'équivalent de ce qu'on connaît en Espagne sous le nom de « venta », ce qui explique que cet établissement figure dans notre guide. Cuisine traditionnelle sans fioritures mais savoureuse. Comme il n'y a pas de carte, il ne vous reste qu'à espérer que l'humeur du patron et la vôtre seront au diapason : *truite d'élevage*, *champignons en saison*, *palombes* (rôties, en salmis, etc.). Excellents fromages et gâteau basque (...)

SAN ADRIÁN

Cette *Villa* doit son nom au monastère San Adrián de las Palmas. Son existence remonte au XI^e siècle. Les lieux, avec le château, constituaient une enclave défensive en raison de leur situation géostratégique (sur la frontière). Dans la partie haute du village, vous pourrez visiter la vieille église San Adrián qui existait déjà du temps du règne de García el de Nájera. L'église actuelle est un monument gothique avec quelques aspects Renaissance, construit vers le milieu du XVI^e siècle ; la pièce la plus importante est son retable de style roman.

Le quart des terres cultivables environnantes est alloué à l'agriculture irriguée tandis que de nombreuses entreprises se consacrent à l'industrie manufacturière.

Distances : PAMPELUNE, 74 km. BILBAO, 185 km. VITORIA-GASTEIZ, 100 km. DONOSTIA-SAINT-SÉBASTIEN, 156 km.

RESTAURANT



RÍOS

Av. Celso Muerza, 18. 31570. Tél.: 948 69 60 68. Fax : 948 69 60 87. Fermé dimanche.



Propriétaire : Restaurante Ríos S.L. Chef de cuisine : Santiago Martínez. Sommelier : Ángel Mateo Alonso Peña.

Vastes installations exclusivement réservées à la restauration, parking inclus. La cuisine proposée, très variée, repose avant tout sur les recettes navarraises traditionnelles. Les responsables estiment en effet que les visiteurs seront plus tentés par des produits du terroir préparés à la façon locale que par les plats qu'ils peuvent toujours trouver ailleurs. *Légumes de la Ribera navarraise*, *œufs brouillés à la chistorra*, *poivrons à l'huile d'olive*, *morue à l'ail*, *filets de turbot à la braise et champignons*, *boulettes de viande de gigot d'agneau au chilindrón*, *ragoût de queue de bœuf en sauce au vin rouge*, *tiramisu de la maison* et *glaces*. Cinq salles à manger dont trois privées. Capacité : 600 couverts. Service efficace.

Prix moyen : 42 €.



au rendez-vous. Vins de la région.

Prix moyen : 25-35 €. Menu du jour : 25-30 €.



(...)

VERA DE BIDASOA-BERA

RESTAURANTS



HOSTAL ZALAIN

Route d'Irún. Quartier Zalain. 31780. Tél.: 948 63 11 06.

Fax : 948 63 09 67. Fermé le soir du dimanche au mercredi, à Noël et du 7 au 28 août.

Propriétaire-Chef de cuisine : José Gabriel Picadea Zubieta. Propriétaire : Amaia Sainz Beloki.

Situé à la sortie de Vera, sur l'ancienne route qui menait à Irún. La mise en service de la rocade l'a quelque peu isolé ce qui est plutôt positif car