

AU CAP-FERRET

BIARRITZ LE SEN'S

Un couple sympathique tient ce petit établissement et la patronne, petit accent anglais, vous accueille avec le sourire. Salle moderne, réchauffée par le rouge des fauteuils et la cuisine du patron. Carpaccio de bonite ; tartare de gambas ; daurade royale ; cromesquis ; voilà quelques-unes des suggestions. Mise à l'honneur des produits de la région et portions généreuses.

51, bis rue Gambetta, 64200 Biarritz (05.59.54.58.35).

mule : 19 €. Carte : de 40 à 55 €. Fermé samedi midi, mercredi et dimanche.

CAP-FERRET LE PINASSE CAFÉ

Face à la jetée du Bélisaire, l'établissement tire son nom du bateau traditionnel du bassin d'Arcachon. On peut d'ailleurs les voir évoluer entre les bancs d'huîtres. La vue est fabuleuse, face

Ixassou,
Restaurant
du Fronton.

Cap-Ferret, Le Pinasse Café.



PHOTOS: DR

à la dune du Pilat. Terrasse protégée du soleil, tables en bois. Cuisine de la mer, huîtres. Spécialités : papillote de moules aux aiguilles de pin, blanquette de seiche. Les langoustines, vedettes du menu à 40 €. Personnel sympathique et souriant.

2, bis avenue de l'Océan, 33970 Cap-Ferret (05.56.03.77.87). Menu : 40 €. Ouvert tous les jours.

CAP-FERRET RESTAURANT DE L'HÔTEL DES PINS

La maison, en bois, toute blanche, est ravissante, typique des constructions du bassin d'Arcachon d'avant-guerre. Dans une atmosphère raffinée, on peut déjeuner et dîner dans la véranda ou sur la terrasse ombragée.

Romantique ! Au menu, huîtres, soupe de poissons du bassin, brochette de gambas, dos de morue ; Aiou Agou (étonnante soupe froide au piment d'Espelette, tomates, jus d'orange et poivrons) ; magret de canard.

23, rue des Fauvettes, 33970 Lège-Cap-Ferret (05.56.60.60.11). Menu : 32 €.

GUÉTHARY CÉTARIA

Un bistrot bien ancré dans le présent. Décor moderne et terrasse fleurie d'hortensias. Un jeune chef pour une cuisine tout en fraîcheur.

Des piquillos pour farcir la morue, le tout revisité en raviole ouverte, espuma de pomme de terre à l'ail rose ; effiloché de canard « Kriaxera » dans un bouillon crémeux de haricots tarbais. Le baba devient un « cube » au thé matcha parfumé à l'izarra et le moelleux au chocolat cache de la confiture de lait. 360, avenue du Général-de-Gaulle, 64210 Guéthary (05.59.51.24.11). Menu/carte : 29 €. Fermé lundi, mardi, mercredi au déjeuner, en saison.

ITXASSOU RESTAURANT DU FRONTON

Volets rouges, glycine, une grande maison basque au cœur d'un joli village. Loin du tumulte. Belle salle : poutres, parquet, portes anciennes. Bernard Bonnet, le fils de la maison, propose une cuisine respectueuse des traditions : profiteroles de queue de bœuf au foie

gras et purée de carottes ; Chipirons sautés risotto chorizo, aiguillettes de daurade à la plancha. Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires maison...

Place du Fronton, 64250 Ixassou (05.59.29.75.10). Fermé mercredi.

SAINT-JEAN-DE-LUZ OLATUA

Une adresse incontournable. L'accueil de Ramuntxo est exceptionnelle, la salle avenante, la terrasse agréable. On est près de la Grande Plage. Et la cuisine d'Olivier Lataste égrène les saveurs du pays avec simplicité et gaîté. Piquillos farcis à la morue et sauce tomate ; tête de veau ; chevreuil ; quenelles de chocolat. A l'apéritif, quelques tapas...

30, boulevard Thiers, 64500 Saint-Jean-de-Luz (05.59.51.05.22). De 21 à 49 €. Fermé lundi et mardi.

SAINT-PÉE-SUR- NIVELLE

TTOTTA

Monsieur en cuisine, madame en salle. L'accueil est chaleureux. Salle moderne, réchauffée par

du bois blond et des tableaux. La cuisine exalte les produits locaux. Croustillant de pied et jarret de cochon, coulis de piquillos ; chipirons aux poivrons. En dessert, glaces artisanales. Terrasse avec vue sur les collines.

Quartier Ibarron, (espace Ibarrondoan), route de Saint-Jean-de-Luz, 1 km à l'ouest par D918. 64310, Saint-Pée-sur-Nivelle (05.59.47.03.55). Carte : de 29 à 44 €.

URRUCNE FERME LIZARRAGA

Belle ferme basque XVII^e au milieu des champs, grande terrasse, vue sur les montagnes, salle au décor contemporain, tableaux et sculptures modernes, s'alliant parfaitement aux murs ocre, poutres grattées et sol en pierre. Une femme en cuisine. Cromesquis de boudin noir ; superbe côte de bœuf pour 2 ; poisson du pays. Tout est frais et bon. Un endroit familial et accueillant.

550, chemin de Lissarraga, 64122 Urrugne (05.59.47.03.76). De 30 à 50 €. Fermé le midi en Juillet/Août.