

# ‡ B A Y A

*by Francis Paniego*

SOLDEU,

Ibaya est le nom d'une colline de haute montagne située  
non loin de notre ville d'Ezcaray.

C'est une immense et belle prairie verte.

Le nom Ibaya vient du basque Ibaia qui signifie « la rivière ».

Nous avons baptisé ainsi le restaurant gastronomique de l'hôtel Hermitage parce que l'Ibaya est pour nous une source d'inspiration profondément liée à l'essence de notre cuisine, et aussi parce que nous avons voulu rendre hommage à la rivière qui passe devant la casa Valira et parcourt notre merveilleuse région.

## APÉRITIF & TAPAS

Pour vous accueillir, de petites bouchées vous attendent  
sur la table qui se trouve à l'entrée.

Elles vous feront découvrir la tradition des tapas de notre région au cours  
d'une promenade gastronomique qui vous conduira dans Ezcaray et ses environs.

Le dernier assortiment d'apéritifs est servi à table.

Ce petit hommage rendu à la cuisine de notre mère sera l'occasion de nous faire connaître  
vos préférences. Cet apéritif est servi à tous les clients du restaurant.

Il est inclus dans le prix des menus dégustation.

## MENU DU TERROIR 13 IDÉES

### **TAPAS.**

APÉRITIFS À DÉGUSTER SUR LA TERRASSE OU DANS LE LOBBY DE L'HÔTEL.

Infusion froide de fruits rouges

Olives noires

Petite omelette à la crème de pomme de terre

Caillé de brebis au jaune d'œuf et au caviar de truite

Herbes fraîches, la saveur des alpages

### **LA FRITURE.**

À DÉGUSTER À TABLE.

Croquettas, recette volée à ma mère

Feuilles de bourrache frites à tremper dans une sauce typique de la Rioja

Beignet *saignant*

### **MENU.**

Asperge verte, caviar impérial, et mayonnaise de champignons

Langoustine, pil-pil aux noix d'ezcaray et truffe

Colin grillé sur sa purée de pomme de terre vanillée

Boulette de viande moelleuse sur aligot crémeux

### **DESSERT.**

Tartine tiède de fromage d'idiazabal, pomme et glace au lait fermenté

Petit fours; clin d'œil au tapis végétal de notre forêt

# MENU DU TERROIR 16 IDÉES

## **TAPAS.**

APÉRITIFS À DÉGUSTER SUR LA TERRASSE OU DANS LE LOBBY DE L'HÔTEL.

Infusion froide de fruits rouges

Olives noires

Petite omelette à la crème de pomme de terre

Caillé de brebis au jaune d'œuf et au caviar de truite

Herbes fraîches, la saveur des alpages

## **LA FRITURE.**

À DÉGUSTER À TABLE.

Croquettas, recette volée à ma mère

Feuilles de bourrache frites à tremper dans une sauce typique de la Rioja

Beignet *saignant*

## **MENU.**

Asperge verte, caviar impérial, et mayonnaise de champignons

Poireau vinaigrette cuit à 90° pendant 5 heures

Parfait de copeaux d'artichauts avec son pain

Langoustine, pil-pil aux noix d'ezcaray et truffe

Tripes de morue, sur un lit de crème à la vanille légèrement piquante

Pigeonneau rôti aux raisins de vin rouge, céréales et leurs cannellonis

## **DESSERT.**

Glace au sablé enrobée de couenne de porc

Tartine tiède de fromage d'idiazabal, pomme et glace au lait fermenté

Petit fours; clin d'œil au tapis végétal de notre forêt