

LURBE SAINT CHRISTAU

LURBE SAINT CHRISTAU - 64660 (23 C 6)

Lourdes 60



Thierry Lassala

↳ Hôtel : Au Bon Coin

Iconocaste. Voilà comment Thierry Lassala, quatrième génération aux commandes de cette maison familiale, et Christophe Aubuchon, son sommelier, aiment qualifier leur sélection de vins. Si l'on y retrouve les grandes vedettes (Yquem, Sociando-Mallet, Zind-Humbrecht, Graillet, Richaud...), les plus observateurs remarqueront également quelques raretés méconnues, le 20 Rouge de Laguerre, le Sua Sponte de Da Ros ou quelques vins de table à se pâmer. La cuisine ne dépareille pas, les artichauts poivrés en bangoule et œuf poché, le pigeon cuit en cocotte et ragoût de petits pois du jardin et le Russe "comme à Oléron", glace à la pistache prouvant le réel talent d'un chef aussi modeste que les tarifs qu'il pratique.

C : 38€ • M : 38-48€

www.vallee-aspe.com/lassala

» Rte des Thermes

☎ 05 59 34 40 12

F. dim. à dîn.-mardi à déj.

(20 sept - 20 mai), à déj.

lundi et mardi (21 mai - 19

sept.).

Jusqu'à 21h15



Au Bon Coin

↳ Restaurant : 15/20 Thierry Lassala

Perdu en pleine nature, au pied de la montagne, un établissement aux chambres calmes et fraîches et jouissant désormais d'une piscine récemment rénovée et bien ensoleillée.

18 ch. 55-86€ • 1/2 pens 65-133€

www.vallee-aspe.com/lassala

» Rte des Thermes

☎ 05 59 34 40 12

☎ 05 59 34 46 40

F. dim à dîn. (20 sept - 20

mai)



Gault Millau

Le Bottin gourmand

Lurbe-Saint-Christau H-6

64660

■ Alt : 300 ■ 235 hab ■ Lurbains ■ Paris 827 - Oloron-Sainte-Marie 9 - Pau 42 - Bordeaux 234

AU BON COIN ★★

Au fin fond du Béarn, au cœur des Pyrénées, il est une auberge paisible où il fait bon goûter aux plaisirs de la nature. Des chambres rénovées dans un style actuel et fonctionnel vous y attendent. Mais ce n'est pas tout, il y a également la table. Dans une salle à manger rustique et cossue, Thierry Lassala ravira vos papilles d'une grande cuisine de terroir, revisitée sans trahir les produits ni les recettes. La cave, étonnante, riche, variée, peu onéreuse, ne pourra que vous séduire. Quant à l'accueil et au service, ils sont à la fois familiaux et très professionnels. RESTAURANT. *Asperges de Landes tièdes, coulis de truffes sauce mousseline - Saint-Jacques, crème d'oursins, risotto aux cépes - pigeon cuit en cocotte au jus.* Menus : 26-58 € - enf. : 10 € - Menu-carte : 26-65 € Fermé dim soir, mardi midi (hors saison) et lundi

654

Aquitaine 64 PYRÉNÉES-ATLANTIQUES 107

Compostelle, des amateurs de VTT, de raids en 4x4, ou à cheval. Accotée à la colline, la belle maison de Thierry Lassala participe du plaisir de la balade. On est heureux d'y trouver des chambres modernes, une salle à manger où veille un énorme vaisselier sous les poutres blanches, gardien des traditions qui s'expriment jusqu'à plus soif en cuisine. Sur la table, de solides nourritures terrestres, propres à reconforter le plus sérieux des marcheurs, et à donner à tous le bonheur de redécouvrir le meilleur des produits de cette terre de cogogne à travers l'incontournable jabugo de Sanchez Romero Carvajal, le foie gras frais au naturel, chutney de mangues, la salade d'anchois aux tomates confites, le filet de bar aux cépes, la ventrèche de thon aux piments doux, le filet de turbot à l'ail des ours et asperges vertes, l'épaule d'agneau de lait à la fleur de thym avec une mousse de haricots blancs, la tarte fine aux pommes ou le "russe" directement inspiré de la tradition d'Oloron-Sainte-Marie. Un gîte trapu, nourricier, protecteur comme on aime, doté d'une belle piscine et encadré de grands arbres tutélaires, où l'on se sent toujours bienvenus. Service aux petits soins. Quant à la cave recomptez les tasses.

Menu: 35-48€ - Carte: 35/45€ - Menu enfant: 10€
Hôtel: 18 ch. à 55/86€, Fermé dim soir (hs)

Champerard

LURBE SAINT CHRISTAU 64660

Au Bon Coin 16

Rte des Thermes
Tél. : 05 59 34 40 12
Fax : 05 59 34 46 40
thierrylassala@wanadoo.fr

FERMÉ : Dim-soir, lun., mar, midi (rest.) - Vacances : Du 25/12 au 1/01 - Service jusqu'à 21h15

Voit large, ce Bon Coin. Tout un pan du Haut-Béarn, entre forêts et montagnes pyrénéennes. Un coin connu des troupeaux à l'estive, des bergers qui fabriquent les grands fromages des Pyrénées, mais aussi des randonneurs qui en empruntent les sentiers depuis l'époque de Saint-Jacques-de-