



LE PIN DES LANDES

On ne voit en passant par les Landes désertes,  
Vrai Sahara français, poudré de sable blanc,  
Surgir de l'herbe sèche et des flaques d'eaux vertes  
D'autre arbre que le pin avec sa plaie au flanc,

Car, pour lui dérober ses larmes de résine,  
L'homme, avare bourreau de la création,  
Qui ne vit qu'aux dépens de ceux qu'il assassine,  
Dans son tronc douloureux ouvre un large sillon !

Sans regretter son sang qui coule goutte à goutte,  
Le pin verse son baume et sa sève qui bout,  
Et se tient toujours droit sur le bord de la route,  
Comme un soldat blessé qui veut mourir debout.

Le poète est ainsi dans les Landes du monde ;  
Lorsqu'il est sans blessure, il garde son trésor.  
Il faut qu'il ait au cœur une entaille profonde  
Pour épancher ses vers, divines larmes d'or !

—

*Théophile Gautier*

Les tomates anciennes de Madame Dondaine, maraîchère en grande couronne parisienne...  
*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...*  
*deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mélangent à une sauce tonato,*  
*feuilles et huile de basilic*

*ou*

La surprenante association du caviar Krystal du lac aux mille îlots...  
*avec le thon rouge de St Jean St de Luz et le melon « piel del sapo »,*  
*bouillon d'algues légèrement fumé*  
(suppl. 55 €)

Le cèpe de Bordeaux de nos forêts, une évidence en automne...  
*carpaccio au foie gras des Landes, crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au vin jaune*

Comme la palette d'un peintre...

*blanc de seiche, moules de chez Giol, couteaux, fenouil et pêche blanche,*  
*jus des coquillages aux pistils de safran, condiment à l'ail noir*

L'incontournable homard bleu aux épices tandoori...

*mousseline de carottes aux agrumes confits,*  
*réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche, montée au beurre noisette*

Le gros rouget grondin de Saint-Jean de Luz... pavé cuit sur le binchotan...

*courgettes blanches, olives Taggiasche et basilic*  
*en vinaigrette de pépins de tomate relevée de harissa,*  
*jus de rouget, aioli au yuzu kosho*

Le pigeonneau fermier de Magescq façon Wellington ...

*au foie gras de canard des Landes et giroldes,*  
*navets de Nancy à la fleur de thym et pollen,*  
*jus intense au whisky tourbé*

*ou*

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la Préfecture de Gunma au Japon...  
*filet grillé à la cheminée... carpaccio à la crème d'ail rose de Lautrec...*  
*tomate Tamaris confite entière et farcie de... tomates, jus de bœuf au poivre vert fermenté*  
(suppl. 85 €)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...

*sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,*  
*confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

Parfum de saison...

la reine-claude en compotée s'associe à la tagette en sorbet,  
*meringue et écume de Gencurztraminer*

Quand le chocolat de Madagascar de chez Nicolas Berger  
se marie à une crème glacée aux olives de Kalamata...

*yaourt grec monté à l'huile d'olive, crêpe dentelle au cacao*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix*  
*et accompagné de figues rôties au miel et au verjus*  
*et de chantilly à la cannelle Cassia d'Indonésie légèrement fumée*  
(suppl. 18 €)

225 €

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 €*  
*Sans la palette de coquillage, le homard & la reine-claude*

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...*  
(suppl. 22 €)



## MENU DEJEUNER

Les tomates anciennes de Madame Dondaine, maraîchère en grande couronne parisienne...  
*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...*  
*deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mêlent à une sauce tonato,*  
*feuilles et huile de basilic*

Comme la palette d'un peintre...  
*blanc de seiche, moules de chez Giol, couteaux, fenouil et pêche blanche,*  
*jus des coquillages aux pistils de safran, condiment à l'ail noir*

L'incontournable homard bleu aux épices tandoori...  
*mousseline de carottes aux agrumes confits,*  
*réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche, montée au beurre noisette*  
(suppl. 28 €)

*ou*

Le pigeonneau fermier de Magescq façon Wellington ...  
*au foie gras de canard des Landes et girolles,*  
*navets de Nancy à la fleur de thym et pollen,*  
*jus intense au whisky tourbé*

Parfum de saison... la reine-claude en compotée s'associe à la tagette en sorbet...  
*meringue et écume de Geurzurtraminer*

*ou*

Quand le chocolat de Madagascar de chez Nicolas Berger se marie à une crème glacée aux olives de Kalamata...  
*yaourt grec monté à l'huile d'olive, crêpe dentelle au cacao*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix*  
*et accompagné de figues rôties au miel et au verjus*  
*et de chantilly à la cannelle Cassia d'Indonésie légèrement fumée*  
(suppl. 18 €)

95€

Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...  
(suppl. 18 €)

*Nous proposons également un accord mets et vins à 65 €*