



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

L'anchois des pêches de la Côte Basque...
*accompagne une salade de haricots verts de chez Patricia Dondaine,
de groseilles et d'amandes fraîches,
straciatella, poutargue royale*

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 Euros)*

Le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier...
*légèrement assaisonné de cardamome noire d'Inde, puis confit,
cerises bigareaux, gelée à la kriek, pistaches de Sicile et fleurs de sureau*

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, aïoli au yuzu kosho*

L'agneau de lait des Pyrénées Axuria...
*la selle est rôtie en rognonnade, la chuletilla est grillée au barbecue...
artichaut violet comme à Rome, pistou à la menthe, jus aux capres de Pantelleria*
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 fraise Anaïs et le breuil de brebis,
confiture du vieux garçon à la Folle Blanche*

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 rhubarbe Goliath de chez Mathieu Vermes cuite en croûte de sucre et de rose
et de chantilly à la vanille bourbon caramélisée
(suppl. 18 €)*

225 €

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

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