



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

BALADE EN 6 SERVICES
AUTOUR DE LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

La langoustine du Finistère...
*à peine raidie puis juste marinée, noix du Périgord fraîches, cresson de fontaine,
crème glacée à la truffe blanche d'Alba*

Mezze Maniche... pasta de blé dur de la maison Mancini...
*cuisinées comme un risotto aux haricots cocos, maïs rôti et poivre de Jamaïque,
stracciatella, guanciale, oseille sauvage,
truffe blanche d'Alba*

La Saint-Jacques de la Baie de Seine... quenelle voluptueuse...
*pistou de roquette et noisette, émulsion de parmesan Reggiano,
truffe blanche d'Alba*

Un morceau de ris de veau pané d'une chapelure de pain de châtaigne...
*topinambour fondant et croustillant, mousseline de châtaigne,
sauce au vin jaune d'Arbois perlée de jus gras du déglacage,
râpée de truffe blanche d'Alba*

Double coulommiers fourré d'une crème à la truffe blanche d'Alba,
herbes et salades

Quand l'amande se marie à la truffe blanche d'Alba...
*parfait glacé, crème anglaise au cascara,
caramel à l'armagnac de la maison Darroze*

420€

-

En écho à la truffe d'Alba, découvrez les différentes expressions des vins du Piémont
avec un accord proposé par notre Chef Sommelier.

150€