



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

Le chipiron de Saint-Jean de Luz, sur l'idée du yin et yang...
il est farci de jeunes blettes et de chorizo puis laqué d'une intense sauce à l'encre,
crème de riz koshihikari, salicorne et pimientos del piquillo

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 giroles,
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... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
morille des pins laquée, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette
(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 Gecurztrammer

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 €)

22,5 €

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 €
Sans le chipiron, le homard & la reine-claude.

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

Accord de vins au verre (12cl) :
En 9 temps : 205 € - En 6 temps : 165 €



MENU DEJEUNER

Disponible du mardi au vendredi

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*

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 chipiron de Saint-Jean de luz, sur l'idée du yin et yang...
*il est farci de jeunes blettes et de chorizo puis laqué d'une intense sauce à l'encre,
crème de riz koshihikari, salicorne et pimientos del piquillo*

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 Gewurztraminer

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 €)*

9,5€

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

Nous proposons également un accord mets et vins à 65 €