



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

La si goûteuse Saint-Jacques d'Erquy cuisinée en tartare au corail d'oursin,
mikado d'endive de pleine terre, chou-rave et pomme, crème des coraux

ou

Comme une icône... l'huître spéciale de Giol au caviar Krystal du lac aux mille îlots...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo
(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 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 merlu de ligne des merlutiers luzien... confit « à la nacre » à la graisse de canard...
*ragoût d'haricots cocos et maïs frais lié dans un beurre blanc au yuzu kosho,
coques et couteaux*

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*

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...
morilles 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...
*coing confit à la bière blanche,
cheesecake aux marrons et à la brousse de brebis, avoine croustillante*

Feuille à feuille de chocolat de Madagascar de Nicolas Berger et du cèpe de Lozère...
comme un parfum automnal des sous-bois Landais

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix
et accompagné de pommes Chanteclair caramélisées au cidre,
chantilly au macis d'Indonésie*
(suppl. 18€)

-

225€

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175€,
sans le chipiron de Saint-Jean de Luz, le homard bleu & le coing.

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

La si goûteuse Saint-Jacques d'Erquy cuisinée en tartare au corail d'oursin,
mikado d'endive de pleine terre, chou-rave et pomme, crème des coraux

ou

Comme une icône... l'huître spéciale de Giol au caviar Krystal du lac aux mille îlots...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo

(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...

coing confit à la bière blanche,

cheesecake aux marrons et à la brousse de brebis, avoine croustillante

ou

Feuille à feuille de chocolat de Madagascar de Nicolas Berger et du cèpe de Lozère...

comme un parfum automnal des sous-bois Landais

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...

il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix

et accompagné de pommes Chanteclair caramélisées au cidre,

chantilly au macis d'Indonésie

(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€