



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

En fin de saison... la crevette impériale des marais charentais...
*marinée au basilic thaï et à la cébette, différentes variétés de radis,
consommé glacé de crustacé « retour d'Hanoi »*

ou

Comme une icône... l'huître spéciale de Giol au caviar Baeri d'Aquitaine...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo
(suppl. 55 Euros)

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard des Landes trié par Dupérier...
*juste poêlé, poivre Timut, algues de l'Atlantique,
marmelade de citron de Menton brûlé et de citron noir d'Iran*

« Le riz noir »...

*chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,
crème d'Idiazabal*

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 pêché localement par les merlutiers luziens...
*chou-fleur de la petite couronne, noisettes fraîches et palourdes,
touches d'algues, émulsion d'ail rose de Lautrec*

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père...
*farcis sous la peau de ses abats, puis flambé au capucin... betteraves et mûres sauvages,
jus intense au molé Poblano*

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la Préfecture de Gunma... souvenir d'un voyage au Japon...
*filet grillé à la cheminée... shabu shabu de lamelles taillées dans l'entrecôte...
morille des pins laquée, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette*
(suppl. 85 Euros)

L'Ardi Gasna d'Estives affiné par Jean-Bernard à Urkulu, rapé finement sur une gelée de coing...

La figue de Solliès en pleine maturité...
*pochée au verjus, crémeux de spéculos,
sorbet à la feuille de vigne*

Le chocolat Doltera du Panama associé au malt...
crémeux, meringue et crème glacée, riz soufflé au chocolat

225 €

-

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175€,
sans le riz noir, le homard bleu et la figue de Solliès.*

-

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

MENU DEJEUNER

En fin de saison... la crevette impériale des marais charentais...
marinée au basilic thaï et à la cébette, différentes variétés de radis,
consommé glacé de crustacé « retour d'Hanoi »

ou

Comme une icône... l'huître spéciale de Giol au caviar Baeri d'Aquitaine...
velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo
(suppl. 55€)

« Le riz noir »...

chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,
crème d'Idiazabal

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père...
farcé sous la peau de ses abats, puis flambé au capucin... betteraves et mûres sauvages,
jus intense au molé Poblano

ou

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. 20€)

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

La figue de Solliès en pleine maturité...
pochée au verjus, crémeux de spéculos,
sorbet à la feuille de vigne

ou

Le chocolat Doltera du Panama associé au malt,
crémeux, meringue et crème glacée, riz soufflé au chocolat

—
95€

Nous vous proposons un accord mets & vins à 65€