



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 bonite, poisson de saison de la criée de Saint-Jean de Luz...
taillée comme un sashimi mais aussi servie en rillettes,
gaspacho clair de tomates grillées au feu de bois et huile de basilic
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...
cuisiné en terrine au poivre long, mirabelles de Lorraine, Gewurztraminer,
sobacha et verveine citronnée

« Le riz noir »...
chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,
crème de parmigiano Reggiano

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...
farcé sous la peau de ses abats, puis flambé au capucin... betteraves et figues de Solliès,
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...
aubergine laquée au miso, fleur de coriandre, jus aux anchois de Cantabrie et citron
(suppl. 85 Euros)

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

Souvenir de la confiture de pastèque de ma grand-mère...
aux agrumes et à la vanille, tranche de melon d'eau brûlée au fer,
sorbet au lait de brebis, croustillant de brioche feuilletée

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 pastèque.

-

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

Nous vous proposons un accord mets & vins à 165€ pour le menu en 9 services
et à 110€ pour le menu en 6 services.

MENU DEJEUNER

La bonite, poisson de saison de la criée de Saint-Jean de Luz...
taillée comme un sashimi mais aussi servie en rillettes,
gaspacho clair de tomates grillées au feu de bois et huile de basilic

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 de parmigiano Reggiano

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 capucín... betteraves et figues de Sollès,
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€)

Souvenir de la confiture de pastèque de ma grand-mère...
aux agrumes et à la vanille, tranche de melon d'eau au barbecue,
sorbet au lait de brebis, croustillant de brioche feuilletée

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€