



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

Le champignon « crème » et la daurade royale...
carpaccio au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin douglas
ou
L'oursin de Galice et le caviar Baeri d'Aquitaine...
fine pana cotta de chou-fleur de Bretagne prise dans une gelée noire, noisettes du Piémont
(suppl. 55€)

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard des Landes trié par Dupérier...
juste confit au poivre long de Java.... marmelade de citron de Menton brûlé et de citron noir d'Iran,
condiment à l'anguille fumée

« 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 turbot de ligne de Saint Jean de Luz.... juste rôti à la nacre...
une côte de chou de Pontoise braisée, le vert en chiffonade,
beurre blanc enrichi de couteaux et des barbillons de turbot

La pintade chaponnée des Landes de chez monsieur Tauzin...
cuisinée en croûte...
topinambour, truffe noire, livèche, jus aux trompettes et poivre de Tasmanie
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...
pied bleu laqué, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette*
(suppl. 85€)

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

Le lait ferré au caramel...
autour de la crème et du lait crus, du sucre vergeoise et du caramel...un dessert qui rappelle l'enfance

La courge butternut s'invite dans un dessert et se marie au chocolat Manjari...
sablé aux graines de courge, sauce au cacao infusé à la feuille de combawa

225€

-
Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175€,
sans le riz noir, le homard bleu et le lait ferré.

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

Accord de vins au verre (12cl)
En 9 temps : 165€ - En 6 temps : 110€

Accord de vins prestige au verre (12cl)
En 9 temps : 235€ - En 6 temps : 175€

BALADE EN 6 SERVICES AUTOUR DE LA TRUFFE...

Le champignon « crème » et la daurade royale...
*carpaccio au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin douglas,
truffe noire du Périgord*

La Saint-Jacques de la Baie de Seine... quenelle voluptueuse...
*pistou de roquette et noisette, émulsion de parmesan Reggiano,
truffe noire du Périgord*

Souvenir de mon enfance, l'escaoutoun de mémé Hortense...
*lié au vacherin Mont d'Or affiné par Nicole Barthélémy...
truffe noire du Périgord râpée à cru, beurre noisette*

Le veau de lait sous la mère du Limousin d'Hugo Desnoyer... tellement tendre...
*côte cuite rosée à l'os, topinambours et châtaignes,
jus gras, crème de vin jaune d'Arbois,
râpée de truffe noire du Périgord*

Double coulommiers fourré d'une crème à la truffe noire du Périgord...
herbes et salades

Quand l'amande se marie à la truffe blanche d'Alba...
biscuit cuit à la vapeur, crème au mascarpone, émulsion à l'amande amère

—
350€

Nous vous proposons un accord mets & vins à 235€

MENU DEJEUNER

Le champignon « crème » et la daurade royale...
carpaccio au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin douglas
ou

L'oursin de Galice et le caviar Baeri d'Aquitaine...
fine pana cotta de chou-fleur de Bretagne prise dans une gelée noire, noisettes du Piémont
(suppl. 55€)

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard des Landes trié par Dupérier...
juste confit au poivre long de Java... marmelade de citron de Menton brûlé et de citron noir d'Iran,
condiment à l'anguille fumée

La pintade chaponnée des Landes de chez monsieur Tauzin...
cuisinée en croûte...
topinambour, truffe noire, livèche, jus aux trompettes et poivre de Tasmanie
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. 28€)

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

Le lait ferré au caramel...
autour de la crème et du lait crus, du sucre vergeoise et du caramel...un dessert qui rappelle l'enfance
ou

La courge butternut s'invite dans un dessert et se marie au chocolat Manjari...
sablé aux graines de courge, sauce au cacao infusé à la feuille de combawa

—

95€

Nous vous proposons un accord mets & vins à 65€