



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

L'anchois frais des pêches de la côte basque et l'anchois au sel de Cantabrie...
*accompagne une salade de fèves de chez Patricia Dondaine,
de fraises des bois et d'amandes fraîches, straciatella, poutargue royale*
ou
Caviar vert / caviar noir...
*quand les pois chiche frais de Didier Ferreint se jouent du caviar Kristal de la rivière Amor,
gelée dashi aux coques et huîtres de Giol*
(suppl. 55 Euros)

Le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier...
*légèrement assaisonné de cardamome noire d'Inde, puis confit,
cerises bigareaux, gelée à la kriek, pistaches de Sicile et fleurs de sureau*

L'asperge verte des Baux de Provence et la morille française...
*cuisinée en feuilletée aux écrevisses « Pattes rouges »,
sauce au vin Jaune d'Arbois perlé d'un jus corsé de crustacé*

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 de Saint-Jean de luz façon « koxkera »...
*souvenir du Printemps chez Tiantia Fanny...
asperge blanche de Souston, ail des ours, palourdes, jaune d'oeuf*
ou

Madeleine de Proust pour moi en cette saison, le saumon sauvage de l'Adour...
*pavé cuit sur la peau sur le binchotan...
mousseline de pomme de terre fumée, herbes et fleurs de Printemps,
crème épaisse au caviar d'Aquitaine perlée d'une huile de feuille d'huître*
(suppl. 55 euros)

L'agneau de lait des Pyrénées Axuria...
*la selle est rôtie en rognonnade, la chuletilla est grillée au barbecue...
artichaut violet comme à Rome, pistou à la menthe,
jus aux anchois de Cantabrie*
ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la Préfecture de Gunma au Japon...
*filet grillé à la cheminée... carpaccio à la crème d'ail rose de Lautrec...
oignon calçot laqué, jus de bœuf au poivre vert fermenté*
(suppl. 85 Euros)

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 fraise Anaïs et le breuil de brebis, confiture du vieux garçon à la Folle Blanche

Autour du chocolat Nyambo du Ghana et du thé rouge de Chine fumé...
la noisette s'invite pour un jeu de textures
ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix
et accompagné de rhubarbe Goliath de chez Mathieu Vermes cuite en croûte de sucre et de rose
et de chantilly à la vanille bourbon caramélisée*
(suppl. 18 Euros)

225 Euros

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 Euros
Sans l'asperge verte, le homard & le riz au lait.

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

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

MENU DEJEUNER

L'anchois frais des pêches de la côte basque et l'anchois au sel de Cantabrie...

*accompagne une salade de fèves de chez Patricia Dondaine,
de fraises des bois et d'amandes fraîches, straciatella, poutargue royale*

ou

Caviar vert / caviar noir...

*quand les pois chiche frais de Didier Ferreint se jouent du caviar Kristal de la rivière Amor,
gelée dashi aux coques et huitres de Giol*

(suppl. 55 Euros)

L'asperge verte des Baux de Provence et la morille française...

*cuisinée en feuilletée aux écrevisses « Pattes rouges »,
sauce au vin Jaune d'Arbois perlé d'un jus corsé de crustacé*

L'agneau de lait des Pyrénées Axuria...

la selle est rôtie en rognonnade, la chuletilla est grillée au barbecue...

artichaut violet comme à Rome, pistou à la menthe,

jus aux anchois de Cantabrie

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 Euros)

Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...

(suppl. 18 Euros)

Parfum de saison...

la fraise Anaïs et le breuil de brebis, confiture du vieux garçon à la Folle Blanche

ou

Autour du chocolat Nyambo du Ghana et du thé rouge de Chine fumé...

la noisette s'invite pour un jeu de textures

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...

il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix

*et accompagné de rhubarbe Goliath de chez Mathieu Vermes cuite en croûte de sucre et de rose
et de chantilly à la vanille bourbon caramélisée*

(suppl. 18 Euros)

95€

Nous proposons un accord mets et vins à 65 euros