



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

De nos côtes bretonnes, la langoustine...
*marinée au basilic thaï et à la cébette, différentes variétés de radis,
consommé glacé de crustacés « retour d'Hanoi »*

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€)*

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

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*

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 rouget de roche trié par Thomas sur les criées des côtes basco/landaises...
*filet juste poêlé, moules de bouchot marquées sur la braise,
risotto de petit épeautre au jeunes blettes et potimarron, jus intense lié au foie du rouget*

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père...
*farci 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...
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 champignon « crème », le homard bleu et la figue de Solliès.*

-

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 BLANCHE D'ALBA...

La langoustine du Finistère...
*à peine raidie puis juste marinée, noix du Périgord fraîches, cresson de fontaine,
crème glacée à la truffe blanche d'Alba*

La Saint-Jacques de la Baie de Seine... quenelle voluptueuse...
*pistou de roquette et noisette, émulsion de parmesan Reggiano,
truffe blanche d'Alba*

Souvenir de mon enfance, l'escaoutoun de mémé Hortense...
*lié au vacherin Mont d'Or affiné par Nicole Barthélémy...
truffe blanche d'Alba 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 blanche d'Alba*

Double coulommiers fourré d'une crème à la truffe blanche d'Alba...
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

—
420€

Nous vous proposons un accord mets & vins à 235€

MENU DEJEUNER

De nos côtes bretonnes, la langoustine...
*marinée au basilic thaï et à la cébette, différentes variétés de radis,
consommé glacé de crustacé « retour d'Hanoi »*

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 poêlé, poivre Timut, algues de l'Atlantique,
marmelade de citron de Menton brûlé et de citron noir d'Iran*

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

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€)

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€