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

Prix en euros, taxes et services inclus. Origine des viandes : France

DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

Asperges vertes de Mallemort,
chou-rave et pomme Elstar comme un mikado,
homard bleu pris dans une gelée de dashi, vinaigrette de homard

Blanc de Saint-Pierre de petit bateau cuit à l'étuvée,
asperges blanches des Landes « Belle du Marsan » et couteaux,
jus citron caviar/salicorne

ou

Morceau de cochon de lait crousti/fondant,
échalote grise confite, purée de pomme de terre,
jus du braisage

Saint-Honoré rhubarbe/rose

–
55 Euros

DEJEUNER DU SAMEDI

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

Asperges vertes de Mallemort,
chou-rave et pomme Elstar comme un mikado,
homard bleu pris dans une gelée de dashi, vinaigrette de homard

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

Le maquereau cuit sur la grillade,
asperges vertes de Mallemort rôties à l'ail des ours,
jus d'arêtes relevé de vinaigre dashi

ou

Epaule d'agneau de lait confit aux épices Tandoori,
mousseline de carottes aux agrumes confit,
yaourt grec légèrement citronné,
jus du braisage à la coriandre fraîche

Autour de la fraise Ciflorette,
éclair XXL praliné pistache/confit de fraise à la rose, sorbet fraise

–
95 Euros