



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 !*

—

Passion tomates... « Cœur de Bœuf » de chez Bruno Cayron...
*garnie d'un condiment de tomates brûlées, d'un autre de tomates confites,
d'un dernier au basilic, puis laquée d'un consommé de tomate réduit,
vinaigrette à manger aux tomates groseilles, pourpier doré et pépins de tomates*
ou

Le thon rouge de le criée de Saint-Jean de Luz en pleine saison...
*tranche épaisse taillée dans le cœur du filet, concombre Noa
et concombre d'Arménie à la croque au sel, citron confit et salicornes,
gelée tremblotante de toszu, caviar Kristal du lac aux mille îlot*
(Suppl. 60€)

Le merlu de ligne des merlutières luzien en pleine saison...
*juste cuit à la nacre à la graisse de canard,
guindillas, anchois de Cantabrie, livèche, sauce façon koskera*

Le canard de Challans maturé par nos soins...
*suprême juste rôti à la goutte de sang,
raviole de betterave jaune, prune rouge, gingembre confit et shiso vert,
consommé de canard réduit enrichi de molé poblano*
ou

Le homard bleu des côtes normandes...
*cuit simplement à la nacre d'une flambée de papatxa au capucin,
lamelles translucides d'aubergines Grafitti de chez Patricia Dondaine,
bouillon de crustacés assaisonné de yuzu kosho et estragon*
(Suppl. 55€)

Quand les herbes fraîches du moment relèvent un dessert autour de l'amande...
crème glacée au lait d'amandes, meringue au yaourt, écume parfumée à la chartreuse
ou

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et les fruits noirs
comme une interprétation d'une forêt noire...
*chantilly à la Reine des Prés, cascara de café caramélisé,
meringue et sauce au gruë de cacao*
ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix, rhubarbe de chez Mathieu Vermes
en marmelade, en sorbet, d'autres en julienne crue assaisonnée de sucre rose,
confiture à la rose, framboises, chantilly parfumée au géranium rosat*
(Suppl. 18€)

110 €

Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 28€)
Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€