



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

Bluefin tuna from the Saint-Jean-de-Luz fish market, selected for us by Thomas...
tartare topped with a hummus made from fresh broad beans and seasoned with argan oil, wobbly tozasu jelly with elderflower vinegar, and raw, grated dried tuna centre

or

Green caviar / Black caviar...

when lágrima peas from Getaria play at being Kristal caviar from the lake of a thousand islands, hake kokotxas just kissed by the flame of binchotan,

egg yolk with miso, pil pil sauce

(suppl. 60€)

The beautiful green asparagus from Didier Ferreint in Mallemort...

wrapped in a fresh butter puff pastry,

tamarind condiment, the acidity of a candied zest of Menton lemon,

brown butter with grilled morels.

In season as spring begins, Axuria Pyrenean suckling lamb...

the rack roasted and then finished over a wood fire,

the shoulder is confit, young turnips blanched and seasoned with caper leaves,

lamb jus with ras el hanout spiked with lime and caper oil

or

The unmissable blue lobster Tandoori...

carrot and confit citrus fruit mousseline,

Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette

(suppl. 55€)

A must-have this season, citrus fruits from Perrine and Etienne Schaller...

clementines, oranges and bergamot ... poached citron

sorbet with citrus and "Pimiento del Piquillo" peppers,

"fontainebleau" with black lemon from Iran

or

The interesting combination of chocolate and pollen from 'L'Essaim de la Reine'...

creamy Colombian chocolate from Nicolas Berger with homemade pollen garum,

honey and olive oil mayonnaise, heather honey ice cream,

chocolate mousse with a hint of black cardamom

or

The authentic baba, our signature dessert...

soaked in Darroze Armagnac of your choice,

Ciflorette strawberries from Thibault Pique, pan-fried in their own juice, and wild

strawberries, strawberry and tagète sorbet, tagète-flavoured whipped cream

(suppl. 18€)

98€

Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (suppl. 22€)

Wine pairing 75 €