



FL

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*

# *Menu de la Saint-Valentin 2024*

Un consommé de saison pour préparer votre palais...  
*aujourd'hui dashi de champignons*

Caviar Kristal « à la royale », pour titiller l'appétit...  
*huître « Perle Blanche » de chez Papin-Poget, crème de haricots maïs du Béarn*

Hommage au terroir parisien... le champignon crème de Grégory Spinelli...  
*carpaccio de bar de ligne de la criée de Saint-Jean de Luz et lard de Colonnata,  
noix du Périgord, vinaigrette aux parfums de sapin douglas*

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...  
*confit au poivre noir fumé de Banasura,  
feuilles de betteraves et champignons des bois comme un sous-bois hivernal*

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*

La grosse noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine et la truffe noire du Périgord...  
*cuite à la vapeur d'une feuille de blette,  
jus de volaille rôtie et émulsion de parmesan Reggiano*

La belle noix de ris de veau piquée de truffe noire du Périgord...  
*rôtie en croûte de pain d'épeautre,  
les premières asperges vertes de Mallemort grillée au feu de bois,  
sabayon au vin jaune d'Arbois*

L'Ardi Gasna d'estives sélectionné par Béñat, notre fromager au Pays Basque...  
*servi dans la tradition avec la confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

La pomme Canada cuite dans un caramel à l'hibiscus et au cidre...  
*crème glacée et crème montée au mélilot,  
arlettes caramélisées de brioche feuilletée*

—  
335€

Accord mets et vins en 7 temps (8cl) : 175€  
Accord mets et champagne en 7 temps (8cl) : 245€