



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 !

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraîchère en grande couronne
parisienne...

*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées –
se mêlent à une sauce tonnato, thon rouge de Saint-Jean de Luz,
basilic et poudre d'olives Taggiasche*

La tendre canette des Dombes de chez Miéral...

*le suprême est rôti en croûte de sarrasin et anis,
la cuisse est confite et roulée dans un beignet, haricots fils relevés de poivre Voatsipériféry,
cassis frais et cassis fermentés, jus de canard au whisky tourbé*

L'abricot Bergeron de chez Yannick Colombier, producteur à Moissac...

*sur une tarte feuilletée garnie d'une crème d'amande aux zestes de citrons et gingembre
confit,
sabayon champagne/safran, une crème glacée à l'huile d'olive pour rafraîchir le tout*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...

*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de genièvre et de géranium
(Suppl. 18€)*

65€