



## 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 asperges blanches des Landes « Belles du Marsan » sont enfin arrivées...

*saint-jacques d'Erquy et bulots juste marinés,  
mayonnaise au corail des saint-jacques,  
consommé d'asperges et huile de salicorne*

*ou*

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre les cocos de Pigna...

*gros couteaux de Normandie à peine raidis, huître « Perle Blanche »,  
crème crue relevée de citron caviar*

*(Suppl. 55€)*

« Le riz noir »

*chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,  
crème de Parmigiano Reggiano*

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  
(suppl. 28€)*

*ou*

Passage obligé en cette saison...

l'agneau de lait des Pyrénées de la vallée des Aldudes...

*la selle est farcie des abats et rôtie, la chuletilla est « léchée » au feu de bois...  
millefeuille de navets « Boule d'Or » au miel d'oignon,  
condiment aux dattes Medjool et cumin, jus d'agneau et huile des fanes de navets*

Le mariage entre l'orange sanguine et le curcuma...

*mousse de fromage blanc au curcuma, sorbet à la fleur d'oranger,  
biscuit madeleine, nectar à l'orange sanguine*

*ou*

Parce que la cacahuète pousse aussi à Soustons dans les Landes...

*crémeux au chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger,  
gavotte croustillante au chocolat,  
parfait glacé à la cacahuète, praliné relevé de piment d'Espelette*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...

*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
sorbet et compôtée au cidre de pommes « Belle de Boskoop », marrons confits,  
chantilly aux marrons grillés*

*(suppl. 18€)*

95 €

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 22€)*

*Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€*