



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

The “Belles du Marsan” white asparagus, just like a “Madeleine de Proust”...
*as a carpaccio served onto the spider crab that was grilled in its shell, shredded liquorice,
sabayon perfumed with saffron growing on Paris’ rooftops*

or

Green Caviar / Black Caviar...

*when the “Lagrimas” peas from Getaria is being derisive towards the Kristal
caviar from lake Qiandao, “Koktxas” with hake slightly flamed on the binchotan,
egg yolk with miso, “Pil Pil” sauce
(suppl. 55 Euros)*

« The black rice »

*pan fried baby squid with chorizo, lemon and parsley
Parmigiano Reggiano cream*

The indispensable blue lobster...

*poached in tandoori spiced butter, carrot and citrus fruits mousseline,
Lampong pepper reduction, fresh coriander and beurre noisette
(suppl. 28 €)*

or

Inevitable during this season... “Aldudes” valley Pyrenees milk-fed lamb...
*the saddle is garnished with its offal and roasted, the chuletilla very gently barbecued,
“Boule d’Or” turnip millefeuille with an onion honey, medjool dates and cumin
condiment, lamb jus with turnip leaves oil*

The union between blood orange and turmeric...

*cottage cheese mousse with turmeric, orange blossom sorbet,
madeleine biscuit, blood orange nectar*

or

Because peanuts also grow in Soustons in Les Landes...

*Peruvian chocolate crèmeux from Nicolas Berger, crispy chocolate gavotte,
peanut flavoured iced parfait, praliné spiced with Espelette pepper*

or

The baba, our signature dessert...

*soaked in the Darroze Armagnac of your choice,
kiwi from Adour seasoned with a fennel vinaigrette
kiwi sorbet, toasted fennel seeds and Madagascar vanilla Chantilly
(suppl. 18€)*

95 €

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

Wine pairing 75 €