



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

*La douceuse asperge blanche «Belle de Marsan» en pleine maturité...
marinée façon «croque au sel» mariée à l'huître Gilardeau n°3 à peine raidie dans son jus,
le tout relevé d'un voile de papatxa,
jus iodé des oseilles de notre maraîchère Patricia Doutaine étuvées*

ou

Caviar vert / caviar noir...

*quand les petits pois lágrima de Getaria se jouent du caviar Kristal du lac aux mille îlots,
kokotxas de merlu juste léchés par la flamme du binchotan, jaune d'œuf au miso, sauce pil pil
(Suppl.60€)*

*Hommage au terroir parisien... champignon crème de Grégory Spinelli...
crème de noix fraîches du Périgord, émulsion de parmesan Reggiano*

*La belle asperge verte de chez Didier Ferreint à Mallemort...
habillée d'un feuilleté au beurre frais,
condiment tamarin, acidité d'un zeste confit de citron de Menton,
beurre noisette de morilles grillées*

*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*

*Le rouget de roche mûré par nos soins...
puis cuit sur la peau, feuille de blette garnie des côtes et de tête de veau,
beurre blanc légèrement citronné tranché du jus des arêtes rôties*

*De saison en ce début de printemps, l'agneau de lait des Pyrénées Axuria...
la selle et le carré sont rôtis puis passés au feu de bois, l'épaule est confite,
jeunes navets cuits à blanc relevés de feuilles de câprier,
jus d'agneau au ras el hanout vivifié de citron vert et huile de câpre*

ou

*Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père, ceccina « maison »,
bao garni d'un effiloché de boeuf, légumes racines,
jus de bœuf au poivre vert frais légèrement fermenté
(Suppl. 85€)*

*Incontournables en cette saison, les agrumes de Perrine et Etienne Schaller...
clémentines, oranges et bergamote au naturel... cédrats pochés,
sorbet aux agrumes et «Pimiento del Piquillo»,
fontainebleau au citron noir d'Iran*

*L'intéressante association du chocolat et pollen de «l'Essaim de la Reine»...
crémeux chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger et au garum de pollen fait maison,
mayonnaise au miel et à l'huile d'olive, crème glacée au miel de bruyère,
mousse au chocolat relevée de cardamome noire*

ou

*Le véritable baba, signature de nos maisons...
il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
fraises ciflorette de chez Thibault Pique poêlées dans leur jus et fraises des bois,
sorbet fraise et tagète, chantilly parfumée à la tagète
(Suppl. 18€)*

260€

*Nous vous proposons également un menu en 5 services à 205€ sans le feuilletée, le homard & les agrumes
Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (supp 22€)*