



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*

Le fameux consommé « Retour d'Hanoï »...  
*crevettes sauvages du Grau-du-Roi marinées au basilic thaï, cébettes et citron caviar,*  
*friture légère du corps des crustacés*

*ou*

Caviar vert / caviar noir...  
*quand les petits pois làgrima de Getaria se jouent du caviar Kristal de la rivière Amor,*  
*huître « Perle Blanche », gelée dashi aux coquillages et herbes marines*  
*(Suppl. 55€)*

La « Voluptueuse » asperge de Mallemort de chez Didier Ferreint...  
*champignons mousserons de Saint-Georges, noisettes du Piémont et lard de Colonnata,*  
*yaourt maison perlé d'une l'huile de jeunes feuilles de figuier sauvage*

Le foie gras de canard trié par la famille Dupérier dans les Landes...  
*juste rôti aux graines de sésame et sarrasin,*  
*kiwi de l'Adour relevé de feuilles fraîches de Sancho, acidité d'un jus au saké*

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*

Un épais morceau de turbot de ligne cuit tout simplement à l'étuvée...  
*quelques asperges blanches « Belles du Marsan » et les barbes du poisson relevées de réglisse et citron vert,*  
*jus d'arête au kalamansi, sabayon aux pistils de safran*

De saison...l'agneau de lait des Pyrénées Axuria...  
*la selle est juste rôtie, la chuletilla grillée au feu de bois,*  
*sauce tonnato, salade tiède d'artichauts poivrade en barigoule, ail des ours et câpres de Pantelleria*  
*ou*

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...  
*morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père,*  
*feuille de romaine garnie de petits pois à la française,*  
*tartare relevé de celtuce fermentée, jus de bœuf*  
*(Suppl. 85€)*

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...  
*sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

Comme une Pavlova...la rhubarbe de chez Mathieu Vermes...  
*juste pochée au clou de girofle, quelques framboises fraîches,*  
*d'autres en marmelade relevées de yuzu kosho, sorbet de rhubarbes et framboises,*  
*breuil de brebis, sauce à la rhubarbe perlée d'une huile de clou de girofle*

L'intéressante association du chocolat et du whisky tourbé Laphroaig...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat,*  
*gavottes au chocolat, peaux de fèves caramélisées*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,*  
*fraises Ciflorette de chez Thibaut Pique, fraîches et cuites en croute de sucre,*  
*glace à la vanille de Sao Tomé, gelée de fraises façon vieux garçon,*  
*chantilly parfumée à la vanille et baies de genièvre*  
*(Suppl. 18€)*

260€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 205€ sans le foie gras, le homard & la rhubarbe*  
*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Béñat... (Suppl. 22€)*