



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

Qui dit amandes fraîches, dit ajo-blanco...
relevé de pétales d'ail rose de Lautrec en pickles,
anchois frais de Saint-Jean de Luz marinés de colatura di alici di Cetara, concombre épineux,
feuilles d'huître et câpres de Pantelleria juste frites

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€)

L'asperge blanche des Landes « Belle du Marsan », comme une madeleine de Proust...
carpaccio sur la chair d'un tourteau cuit en carapace à la grillade,
rapé de bâton de réglisse, sabayon aux pistils de safran des volcans d'Auvergne

Le foie gras de canard trié par la famille Dupérier dans les Landes...
juste rôti aux graines de sésame et sarrazin, melon « Piel de Sapo » 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

La meilleure partie du thon que l'on appelle ventrèche au Pays Basque...
à peine cuite sur le binchotan,
les premiers haricots verts et haricots beurre à la mostarda di Crémone,
guanciale de porc noir gascon, cœur de thon séché, jus d'arête légèrement fumé

ou

Madeleine de Proust pour moi en cette saison, le saumon sauvage de l'Adour...
pavé cuit sur la peau sur le binchotan...
mousseline de pomme de terre fumée, herbes et fleurs de printemps,
crème épaisse au caviar perlée d'une huile de feuille d'huître
(Suppl. 65€)

Le pigeon de Magesq sur un air de Printemps à Kyoto...
cuit à la goutte de sang dans une jeune feuille de cerisier,
petits pois de provence et kiwis de l'Adour aux fleurs de sakura,
jus de salmis parfumé aux cosses de petits pois

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
fèves et pimientos del Piquillo, sauce 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

Les fraises Ciflorette de Carpentras de Thibault Pique...
quelques-unes fraîches, d'autres en marmelade aux fleurs de sureau
ou préparées comme une confiture du Vieux Garçon,
chantilly, crème glacée propolis, fines tuiles de croustade

La surprenante association du chocolat et du pimiento del Piquillo confit...
crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix, condiment chipotle,
sorbet chocolat/chipotle, arlettes croustillantes

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
kiwis de l'Adour assaisonnés d'une vinaigrette au jus de fenouil, sorbet kiwi,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées et à la vanille de Madagascar
(Suppl. 18€)

250€

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€. Sans le foie gras, le homard & les fraises Ciflorette
Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Béñat... (Suppl. 22€)