



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

L'improbable rencontre du caviar Krystal du lac aux mille îlots et des pois chiches frais de Didier Ferreint...
huître « Perle Blanche », coques et vernis
pris dans une gelée de coquillages légèrement fumée
(Suppl. 55€)

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraîchère en grande couronne parisienne...
certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mélangent à une sauce tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, basilic et poudre d'olives Taggiasche

Le foie gras de canard trié par la famille Dupérier dans les Landes...
juste rôti aux graines de sésame et sarrasin, 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

Le merlu pêché à la ligne par nos merlutiers luziens...
cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciaie de Pierre Mateyron,
cocos de Pigna, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »

Le pigeon de Magescq 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...
crème 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,
cerises fraîches, d'autres pochées au jus de griottes et sumac, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée à la tagète
(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€)