



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

Homage to the Parisian terroir... Grégory Spinelli's "champignon crème" ...
light gravlax of gilthead seabream with "lardo di Colonnata",
fresh Périgord walnuts, vinaigrette with hints of Douglas fir
or

Bluefin tuna from the Saint-Jean-de-Luz fish market at the height of the season...
a thick slice cut from the heart of the fillet,
Noa cucumber and Armenian cucumber with a sprinkling of salt,
confit lemon and glasswort, tosazu jelly, Kristal caviar from the thousand island lake
(suppl. 60€)

Atlantic red mullet is seeing red...
glazed with lobster coral, escaoutoun made of "Arto Gorria grand roux" corn,
ttoro jus enhanced with pickled butternut squash

Duck from Challans matured by us...
supreme roasted "à la goutte de sang", still slightly pink,
raviole with yellow beetroot, red plum, confit ginger and green shiso,
reduced duck consommé enriched with "molé poblano"
or

Blue lobster from the Normandy coast...
simply cooked 'à la nacre' then flambéed with papatxa and Capucin,
translucent slices of 'Grafitti' aubergines from Patricia Dondaine,
shellfish broth seasoned with yuzu kosho and tarragon
(suppl. 55€)

In season...Monsieur Baud's round figs from Bordeaux...
some are roasted with honey, others are made into marmalade,
Fontainebleau perfumed with orange blossom, ice cream made with matured olive oil
from 'Domaine Castelas', meringue leaves powdered with hibiscus
or

Peruvian chocolate by Nicolas Berger and black fruits...
meadowsweet chantilly cream, caramelized coffee cascara,
meringue and cocoa nib sauce
or

The authentic baba, our signature dessert...
soaked in Darroze Armagnac of your choice, fresh red plums, ginger candied plum
compote, pan fried mirabelle plums with honey and Madagascar vanilla, goat's milk
sorbet and chamomile whipped cream
(suppl. 18€)

110€

Matured cheese from the Basque country selected by Beñat...(suppl. 28€)
Wine pairing 75 €