



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 !

Heirloom Tomatoes from Patricia Dondaine, our local farmer from Yvelines...
some are raw, others slightly confit or even pickled...
two condiments – of confit tomatoes and of dried tomatoes – with a Tonnato sauce,
red tuna from Saint-Jean de Luz, basil and Taggiasche olive powder

The tender Dombes duckling from 'chez Miéral'...
the breast is roasted with a crust of buckwheat and star anis,
the leg is confit and rolled in a fritter,
green beans spiced with Voatsiperifery pepper, fresh and fermented blackcurrant,
duck jus with peated whisky

The baba, our signature dessert...
soaked in the Darroze Armagnac of your choice,
fresh Tulameen raspberries, other as a compote and even more as a sorbet, whipped
cream perfumed with juniper and geranium
(suppl. 18€)
ou

The Bergeron Apricots from Yannick Colombier, producer from Moissac
onto a puff pastry tart garnished with almond cream with lemon zests and confit ginger
champagne/saffron sabayon, olive oil ice cream to refresh it all.

65€

Selection of wines by the glass on the advice of our sommeliers at preferential rates