



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

La si goûteuse Saint-Jacques d'Erquy cuisinée en tartare aux langues d'oursin,
mikado d'endive de pleine de terre, chou-rave et pomme,
crème des coraux

ou

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre le chou-fleur de Patricia Dondaine et le kiwi de
l'Adour...
langoustine bretonne relevée de poivre vert Sancho, cazettes à peine torréfiées
(Suppl. 55€)

Le cèpe de Bordeaux de nos forêts, une évidence en automne...
carpaccio au foie gras des Landes, crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au vin jaune

« Le riz noir »

chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,
crème de Parmigiano Reggiano

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

De la criée de Saint-Jean de Luz, les derniers thons rouges de la saison...
tranche de filet sur la grillade,
haricots maïs du Béarn, pimientos del piquillo et herbes de la mer,
rapée de poutargue de cœur de thon, jus de piperade

La palombe des chasses landaises farcie sous la peau de ses abats...
cuite à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père, puis flambée au capucin,
betteraves cuites et crues, kumquats confits,
jus intense au molé Poblano

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...
morilles des pins laquée, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette
(Suppl. 85€)

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

La figue de Solliès rôtie au verjus et à l'exose de Frédéric Bourgoïn...
crémeux et sablé de spéculos,
feuille de figuier en sorbet

Quand le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger rencontre la cardamome noire de l'Himalaya...
brioche caramélisée au cacao, biscuit et ganache au chocolat,
glace et crème anglaise parfumée à la cardamome noire

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix
segment de coing confit et de bergamote accompagné d'un granité à l'eau de coing parfumé à la rose,
chantilly au thé Earl Grey
(Suppl. 18€)

250€

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€
Sans le riz noir, le homard & la figue
Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (Suppl. 22€)