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

Le thon rouge de le criée de Saint-Jean de Luz en pleine saison…
tranche épaisse taillée dans le cœur du filet,
recouverte d'un houmous de févettes fraîches relevée d'huile d'argan,
gelée tremblotante de tosazu au vinaigre de sureau, cœur de thon séché râpé à cru
ou
caviar noir…
Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre les cocos de Pigna…
kokotxas de merlu juste léchés par la flamme du binchotan, jaune d'œuf au miso, sauce pil pil
(Suppl.60€)

Le foie gras de canard des Landes trié pour nous depuis toujours par la famille Dupérier à Souprosse…
confit aux baies de Timut puis monté en terrine,
melon « peau de crapaud » et fenouil marinés au verjus, brioche tiède aux graines de fenouil

« Le riz noir »
gros encornets de Méditerranée rôti au chorizo,
amertume du citron et du persil plat, émulsion 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

Le merlu de ligne des merlutiers luzien en pleine saison…
juste cuit à la nacre à la graisse de canard,
guindillas, anchois de Cantabrie, livèche,
sauce façon koskera

De saison en ce début de printemps, l'agneau de lait des Pyrénées Axuria…
la selle et le carré sont rôtis puis passés au feu de bois, l'épaule est confite,
jeunes navets cuits à blanc relevés de feuilles de câprier,
jus d'agneau au ras el hanout vivifié de citron vert et huile de câpre
ou
Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon…
morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père, ceccina « maison »,
bao garni d'un effiloché de boeuf, oignon de Trébons confit,
jus de bœuf au poivre vert frais légèrement fermenté
(Suppl. 85€)

Quand les herbes fraîches du moment relèvent un dessert autour de l'amande…
crème glacée au lait d'amandes, meringue au yaourt,
écume parfumée à la chartreuse

L'intéressante association du chocolat et pollen de «l'Essaim de la Reine»…
crémeux chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger et au garum de pollen fait maison,
mayonnaise au miel et à l'huile d'olive, crème glacée au miel de bruyère,
mousse au chocolat relevée de cardamome noire
ou
Le véritable baba, signature de nos maisons…
il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
rhubarbe de chez Mathieu Vermes en marmelade, en sorbet, d'autres en julienne crue assaisonnée de sucre rose, confiture à la rose, framboises, chantilly parfumée au géranium rosat
(Suppl. 18€)

290€

Nous vous proposons également un menu en 5 services à 225€ sans le feuilleté, le homard & les herbes
Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat… (supp 22€)