



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 !

—

« Retour d'Hanoï »...

*crevettes et radis de Patricia Dondaine marinés au basilic,
consommé glacé de crustacé aux parfums d'un pho vietnamien,
la tête de la crevette à sucer du bout des doigts*

ou

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre les cocos de Pigna...
*gros couteaux de Normandie à peine raidis, huître « Perle Blanche »,
crème crue relevée de citron caviar et salicorne*
(suppl. 55€)

Un épais morceau de turbot de ligne cuit tout simplement à l'étuvée...
*quelques asperges blanches « Belles du Marsan » relevées de réglisse et citron vert, jus
d'arêtes au kalamansi, sabayon aux pistils de safran*

De saison...l'agneau de lait des Pyrénées Axuria...
*la selle est juste rôtie, la chuletilla grillée au feu de bois,
sauce tonato, salade tiède d'artichauts poivrades en barigoule,
ail des ours et câpres de Pantelleria*

ou

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*
(suppl. 28€)

Les agrumes de chez Bachès frais et confits...
*orange, citron Meyer, kumquat, cédrat, main de bouddha, yuzu, bergamote,
crème glacée à la graine de coriandre, pesto de cresson,
sauce aux agrumes et à l'huile de vanille*

ou

L'intéressante association du chocolat et du whisky tourbé Laphroaig...
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat,
gavottes au chocolat, peaux de fèves caramélisées*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
poire Comice de chez Yannick Colombier rôtie au miel, sorbet poire et williamine, gelée
citronnée relevée de gingembre, chantilly parfumée aux graines de fenouil*
(Suppl. 18€)

95 €

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 22€)
Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€*