



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

Hommage au terroir parisien, le champignon crème de Grégory Spinelli...
*léger gravlax de daurade royale au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord,
vinaigrette aux parfums de sapin Douglas*

ou

Le thon rouge de le criée de Saint-Jean de Luz en pleine saison...
*tranche épaisse taillée dans le cœur du filet, concombre Noa
et concombre d'Arménie à la croque au sel, citron confit et salicornes,
gelée tremblotante de toszu, caviar Kristal du lac aux mille îlots*
(Suppl. 60€)

Le rouget vendangeur des côtes atlantiques voit rouge...
laqué de corail de homard, escaoutoun de maïs
grand roux Arto Gorria, jus de ttoro relevé de courge butternut en pickles

Le canard de Challans mûr par nos soins...
*suprême juste rôti à la goutte de sang,
raviole de betterave jaune, prune rouge, gingembre confit et shiso vert,
consommé de canard réduit enrichi de molé poblano*

ou

Le homard bleu des côtes normandes...
*cuit simplement à la nacre d'une flambée de papatxa au capucin,
lamelles translucides d'aubergines Grafitti de chez Patricia Dondaine,
bouillon de crustacés assaisonné de yuzu kosho et estragon*
(Suppl. 55€)

La figue ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud en pleine saison...
*elle est rôtie au miel, d'autres sont en marmelade, Fontainebleau parfumé
à la fleur d'oranger, crème glacée à l'huile d'olive mûrée du Domaine Castelas,
feuilles de meringue poudrées d'hibiscus*

ou

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et les fruits noirs...
*chantilly à la Reine des Prés,
cascara de café caramélisé, meringue et sauce au gruë de cacao*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
prunes rouges fraîches, d'autres en compotée au gingembre confit,
mirabelles poêlées au miel et à la vanille de Madagascar,
sorbet au lait de chèvre, crème montée à la camomille*
(Suppl. 18€)

110 €

Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 28€)
Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€