



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 fameux consommé « Retour d'Hanoï »...
crevettes sauvages du Grau-du-Roi marinées au basilic thaï, cébettes et citron caviar,
friture légère du corps des crustacés

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
(Suppl. 55€)

Le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...
juste confit aux baies de Timur et servi en terrine,
chutney de betteraves au vinaigre de Jérez, rhubarbe confite, buisson de feuilles croustillantes

L'asperge verte de Mallemort triée pour nous par de Didier Ferreint...
cuisinée en feuilleté aux écrevisses « Pattes rouges »,
sauce crémée au vin jaune d'Arbois et estragon frais

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

Un épais morceau de turbot de ligne cuit tout simplement à l'étuvée...
quelques asperges blanches « Belles du Marsan » et les barbes du poisson 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 poivrade en barigoule, ail des ours et câpres de Pantelleria
ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père,
pêle-mêle d'endives de pleine terre et de truffe noire du Périgord, charcuterie dans l'entrecôte,
jus de bœuf à la truffe noire
(Suppl. 85€)

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

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

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€)

250€

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€. Sans l'asperge, le homard & les agrumes
Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Béñat... (Suppl. 22€)