



## 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 !

Mikado de betteraves rouges et crapaudine poudrée de roses de Damas...  
*daurade royale de Saint-Jean de Luz marinée aux baies roses,  
gel de feuilles de cassis, oxalys et shiso pourpres,  
jus réduit de betterave relevé de saké*

La pintade jaune des Landes élevée en liberté dans les pins des Landes...  
*le suprême est rôti croustillant sur la peau et l'aïeron farci est laqué,  
« escaoutoun » de maïs grand roux, beignet de maïs à l'estragon,  
jus de rôti enrichi de girolles et relevé de mollé et de baies de Siltimur*

La figue noire et ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud...  
*est servie fraîche... marinée dans un jus de fruits noirs...  
\*rôtie au miel et au romarin... en marmelade...  
fines tuiles croustillantes garnies d'une crème glacée à l'huile d'olive et de panna cotta,  
chantilly à la feuille de figuier*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,  
chantilly parfumée de baies des Batak  
(Suppl. 18€)*

*65€*

Sélection de vins au verre sur les conseils de nos sommeliers à tarifs préférentiel