



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

La douce asperge blanche « Belle de Marsan » en pleine maturité...
*marinée façon « croque au sel » mariée à l'huître de Normandie à peine raidie dans son jus,
le tout relevé d'un voile de papatxa, jus iodé des oseille de notre maraîchère Patricia Dondaine étuvées*

Le thon rouge de la criée de Saint-Jean de Luz trié pour nous par Thomas...
*sashimi recouvert d'un houmous de fèves fraîches,
gelée tremblotante de tozasu au vinaigre de sureau, cœur de thon séché râpé à cru
ou
Caviar vert / caviar noir...
quand les cocos de Pigna... se jouent du caviar Kristal du lac aux mille îlots,
kokotxas de merlu juste léchés par la flamme du binchotan, jaune d'œuf au miso, sauce pil pil
(Suppl. 60€)*

La belle asperge verte de Pascal Boureau à Loudun...
*habillée d'un feuilleté au beurre frais,
condiment tamarin, acidité d'un zeste confit de citron de Menton,
beurre noisette de morilles grillées*

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 koshera*

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 bœuf, 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 »...
*crèmeux 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,
fraises mara des bois de chez Severine Bourjot poêlées dans leur jus,
sorbet fraise et tagète, chantilly parfumée à la tagète
(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... (suppl. 22€)*