



## 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 !

—

La si goûteuse Saint-Jacques d'Erquy cuisinée en tartare  
aux coraux d'oursin de Galice...  
*courge butternut de Patricia Dondaine confite, quelques copeaux marinés,  
vinaigrette ponzu au combava*

*ou*

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre le chou-fleur  
et le kiwi de l'Adour...  
*langoustine bretonne relevée de poivre vert Sancho, cazettes à peine torrifiées  
(suppl. 55€)*

« Le riz noir »

*chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,  
crème de Parmigiano Reggiano*

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€)*

*ou*

Le pigeonneau fermier de Magescq farci sous la peau de ses abats...  
*cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père, puis flambé au capucin,  
betteraves cuites et crues, kumquats confits,  
jus intense au molé Poblano*

Le mariage entre la mandarine Satsuma et la sauge...  
*crème brûlée parfumée à la sauge, segments de mandarine Satsuma et sorbet  
main de Bouddha confit napée d'un nectar mandarine et sauge*

*ou*

Quand le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger rencontre la cardamome noire de  
l'Himalaya...

*brioche caramélisée au cacao, biscuit et ganache au chocolat,  
glace et crème anglaise parfumée à la cardamome noire*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
sorbet et compôtée au cidre de pommes « Belle de Boskoop », marrons confits,  
chantilly aux marrons grillés  
(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€*