



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

Shellfish consommé « Retour d'Hanoï », like a Proust madeleine...
*wild shrimp from Grau-du-Roi marinated with Thai basil,
spring onions and lemon caviar, lightly fried shellfish*
or

When the Kristal caviar from the thousand island lake meets the Pigna bean...
*lightly seared Normandy razor clams, "White Pearl" oyster,
raw cream with lemon caviar*
(Suppl. 55€)

Duck foie gras sorted by Robert Dupérier in Les Landes...
*just candied with Timur berries and served in a terrine,
beet chutney with Jerez vinegar, candied rhubarb, crispy leaf bush*

Green asparagus from Mallemort selected for us by Didier Ferreint...
*cooked in puff pastry with « Pattes rouges » crayfish,
cream sauce with Arbois yellow wine and fresh tarragon*

The indispensable blue lobster with Tandoori...
*carrot and citrus fruits mousseline,
Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette*

A thick piece of turbot simply steamed...
*a few "Belles du Marsan" white asparagus spears and the fish's beards seasoned with licorice and lime,
bone juice with kalamansi, saffron pistils sabayon*

In season...Axuria Pyrenean suckling lamb...
*the saddle is just roasted, the chuletilla wood-grilled,
tonato sauce, warm salad of artichokes en barigoule, wild garlic and capers from Pantelleria*
or

Wagyu beef Grade 5 from Gunma prefecture in Japan...
*piece of fillet cooked like my grandfather used to, jumble of endives and Périgord black truffle,
charcuterie in the entrecôte, stewed meat broth, beef jus with black truffle*
(Suppl. 85€)

Matured Ardi Gasna from Urkulu Valley...
selected by Béñat, our cheese maker in Saint-Jean de Luz, jam of big black cherries from Itxassou

Fresh and candied citrus fruits from Bachès...
*orange, Meyer lemon, kumquat, citron, bouddha hand, yuzu, bergamot,
coriander seed ice cream, cressson pesto, citrus and vanilla oil sauce*

The interesting combination of chocolate and Laphroaig peated whisky...
*Colombian chocolate mousse from Nicolas Berger, chocolate biscuit, chocolate gavottes,
caramelised cocoa bean's skins*
or

The baba, our signature dessert...
*soaked in the Darroze armagnac of your choice,
honey-roasted Comice pear from Yannick Colombier, pear and Williamine sorbet,
lemon ginger jelly, fennel seed whipped cream*
(Suppl. 18€)

250€

*A six-course tasting menu is available at 195€ which excludes the asparagus, the lobster and the citrus fruits
Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (Suppl. 22€)*