



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 prawns from Grau-du-Roi marinated with Thai basil,
spring onions and lemon caviar*

or

Green caviar / black caviar...

when làgrima peas from Getaria play off the Kristal caviar from the Amor River,

“Perle Blanche” oyster, dashi jelly with shellfish and sea herbs

(suppl. 55 Euros)

The “Belle du Marsan” white asparagus, a Proust's madeleine in this season...

*clams, razor clams, whelks, fermented asparagus purée,
bone jus with kalamansi and saffron pistils sabayon...*

In season...Axuria Pyrenean suckling lamb...

*the saddle is just roasted, the chuletilla is grilled on a wooden fire,
tonnato sauce, warm salad of artichokes ‘en barigoule’,
wild garlic and capers from Pantelleria*

or

The indispensable blue lobster...

poached in tandoori spiced butter, carrot and citrus fruits mousseline,

Lampong pepper reduction, fresh coriander and beurre noisette

(suppl. 28 €)

Like a Pavlova...the rhubarb from Mathieu Vermes...

just poached with cloves, a few fresh raspberries,

others in marmalade seasoned with yuzu kosho, rhubarb and raspberry sorbet,

“breuil” whey made from the ewe’s milk, rhubarb jus pearled with clove oil

or

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,

Ciflorette strawberries from Thibaut Pique, some fresh, some cooked in a sugar crust,

others prepared like a jam from ‘Vieux Garçon’, Sao Tomé vanilla ice cream,

chantilly cream perfumed with vanilla and juniper berries

(suppl. 18€)

98 €

Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (suppl. 22€)

Wine pairing 75€