



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

Passion tomates...

Une belle tranche de tomate « Cœur de Bœuf » de chez Bruno Cayron...
*garnie d'un condiment de tomates brûlées, d'un autre de tomates confites,
d'un dernier au basilic, puis laquée d'un consommé de tomate réduit,
vinaigrette à manger aux tomates groseilles, pourpier doré et pépins de tomates*
ou

Le thon rouge de la criée de Saint-Jean de Luz en pleine saison...
*tranche épaisse taillée dans le cœur du filet,
concombre Noa et concombre d'Arménie à la croque au sel, citron confit et salicornes,
gelée tremblotante de tosazu, caviar Kristal du lac aux mille îlot*
(Suppl. 60€)

De la criée de Saint-Jean-de-Luz...les kokotxas de merlu...
*juste grillés au binchotan et servis avec une sauce pil pil,
jaune d'œuf confit au miso*

De saison , l'agneau des Pyrénées Axuria...
*la selle et le carré rôtie 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
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. 55€)

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*
ou

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et la cerise de Yannick Colombier,
comme une interprétation d'une forêt noire...
*chantilly à la Reine des Prés, cascara de café caramélisé,
meringue et sauce au gré de cacao*
ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix, rhubarbe de chez Mathieu Vermes
en marmelade, en sorbet, d'autres en julienne crue assaisonnée de sucre rose,
confiture à la rose, framboises, chantilly parfumée au géranium rosat*
(Suppl. 18€)

110 €

*Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 22€)
Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€*