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 grosse noix de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine…
taillée en épais carpaccio assaisonné de yuzu et corail séché,
tartare d'algues vertes et brunes, haricots cocos de Paimpol,
crème crue fermière de Normandie relevée d'une huile d'algue et d'un garum macéré par nos soins
ou
Bouffée d'iode autour du caviar Kristal du Lac aux mille Îlots…
huître creuse naturelle de la famille Beaulieu en Bretagne,
oursins de Galice et herbes marines pris dans une gelée de jus de coquillages et dashi
(Suppl. 60€)

Le cèpe, joyau de nos régions en cet automne…
léger gravlax de daurade royale au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord,
vinaigrette aux parfums de sapin Douglas

Le foie gras de canard des Landes trié pour nous depuis toujours par la famille Dupérier à Souprosse…
juste rôti aux graines de sésame et sarrasin,
poire crue et marinée au verjus relevée de feuilles fraîches de Sancho, acidité d'une sauce au saké

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 rouget vendangeur des côtes atlantiques voit rouge…
laqué de corail de homard, escaoutoun de maïs grand roux Arto Gorria,
jus de ttoro relevé de courge butternut en pickles

La cane Kriaxera de la ferme Perekabia…
suprême juste rôti à la goutte de sang, raviole de betterave jaune, prune rouge,
gingembre confit et shiso vert, consommé de canard réduit enrichi de molé poblano
ou
Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon…
morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père,
shabu-shabu de fines tranches dans un bouillon corsé, Pimientos del Piquillo de Lodossa confits,
cœur de batavia verte garni de cecina « maison », jus de bœuf au poivre vert frais légèrement fermenté
(Suppl. 85€)

La figue ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud en pleine saison…
elle est rôtie au miel, d'autres sont en marmelade, Fontainebleau parfumé à la fleur d'oranger,
crème glacée à l'huile d'olive maturée du Domaine Castelas, feuilles de meringue poudrées d'hibiscus

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et le safran d'Iran…
comme une interprétation d'une rose des sables…
panna cotta au chocolat au lait 45%, mousse et sauce au chocolat noir 75%,
crème glacée aux pistils de safran, peaux de fèves de cacao enrobées de caramel et de chocolat
ou
Le véritable baba, signature de nos maisons… *arrosé de l'armagnac Darroze de votre choix,*
poires Williams en compotée à la cardamome verte et vanille de Madagascar, praliné au café,
crème glacée au café blanc, crème montée au café et à la vanille de Madagascar grillée
(Suppl. 18€)

290€

Nous vous proposons également un menu en 5 services à 225€ sans le foie gras, le homard & la figue
Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat… (suppl. 28€)