



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 !

—

Qui dit amandes fraîches, dit ajo-blanco...
*relevé de pétales d'ail rose de Lautrec en pickles,
anchois frais de Saint-Jean de Luz marinés de colatura di alici di Cetara,
concombre épineux, feuilles d'huître et câpres de Pantelleria juste frites*

ou

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre les cocos de Pigna...
*gros couteaux de Normandie à peine raidis, huître « Perle Blanche »,
crème crue relevée de citron caviar*
(suppl. 55€)

De la criée de Saint-Jean de Luz, le gros rouget de roche...
*simplement rôti sur la peau, fenouils de chez Patricia Dondaine
cuits fondants dans son huile, chapelure au foie du rouget, réduction corsée d'une soupe*

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 pigeon de Magesq sur un air de Printemps à Kyoto...
*cuit à la goutte de sang dans une jeune feuille de cerisier,
petits pois de Provence et kiris de l'Adour aux fleurs de Sakura,
jus de salmis parfumé aux cosses de petits pois*

Les fraises Ciflorette de Carpentras de Thibault Piques...
*quelques-unes fraîches, d'autres en marmelade aux fleurs de sureau
ou préparées comme une confiture du Vieux Garçon,
chantilly, crème glacée propolis, fines tuiles de croustade*

ou

La surprenante association du chocolat et du pimiento del piquillo confit...
*crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix,
condiment chipotle, sorbet chocolat/chipotle, arlettes croustillantes*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
kiris de l'Adour assaisonnés d'une vinaigrette au jus de fenouil, sorbet kivi,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées et à la vanille de Madagascar*
(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€*