



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

Bluefin tuna from the Saint-Jean-de-Luz fish market, selected for us by Thomas...
*tartare topped with a hummus made from fresh broad beans, wobbly tozazu jelly with
elderflower vinegar, and raw, grated dried tuna centre*

or

black caviar...

*when Krystal caviar from the Lake of a Thousand Islands meets Pigna cocos...
hake kokotxas lightly seared over a binchotan flame, miso-infused egg yolk, pil pil sauce
(suppl. 60€)*

Line-caught hake from the Luzian fishermen, at the height of the season...
*lightly seared in duck fat,
with guindillas, Cantabrian anchovies, lovage,
and a Koskera-style sauce*

In season as spring begins, Axuria Pyrenean lamb...
*the saddle and rack are roasted and then finished over a wood fire,
the shoulder is confit, young turnips blanched and seasoned with caper leaves,
lamb jus with ras el hanout spiked with lime and caper oil*

or

The unmissable blue lobster Tandoori...
*carrot and confit citrus fruit mousseline,
Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette
(suppl. 55€)*

When fresh seasonal herbs add a touch of flavour to an almond-based dessert...
*almond milk ice cream, yoghurt meringue,
Chartreuse-flavoured foam*

or

Peruvian chocolate by Nicolas Berger and cherries by Yannick Colombier, our
interpretation of a Black Forest gâteau...
*meadowsweet chantilly cream, caramelized coffee cascara,
meringue and cocoa nib sauce*

or

The authentic baba, our signature dessert...
*soaked in Darroze Armagnac of your choice, rhubarb from Mathieu Vermes served as
marmalade, sorbet, or raw julienne strips seasoned with rose sugar, rose jam, raspberries,
and geranium-scented whipped cream
(suppl. 18€)*

110€

*Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (suppl. 22€)
Wine pairing 7,5 €*