



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 !

Une grosse tranche de tomate « Cœur de bœuf » de chez Patricia Dondaine...
*garnie de tomates cerise en pickles et de tomates groseille fermentées,
d'herbes et de fleurs du moment, deux condiments –
de tomates confites et de tomates séchées – se mélangent à une sauce tonnato
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpée de cœur de thon séché*

La tendre canette des Dombes de chez Miéral...

le suprême est rôti en croûte de sarrasin et anis,

*la cuisse est confite et roulée dans un beignet, haricots fils sautés au poivre Voatsipériféry,
cassis frais et cassis fermentés, jus de canard au whisky tourbé*

L'abricot Bergeron de chez Yannick Colombier, producteur à Moissac...

*sur une tarte feuilletée garnie d'une crème d'amande aux zestes de citrons
et gingembre confit,*

sabayon champagne/safran, une crème glacée à l'huile d'olive pour rafraîchir le tout

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...

il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,

*framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de genièvre et de géranium*

(Suppl. 18€)

65€