



## 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 !



Le fameux consommé « Retour d'Hanoi »...  
*crevettes sauvages du Grau-du-Roi marinées au basilic thaï,  
cébettes et citron caviar, friture légère du corps des crustacés*

De saison...l'agneau de lait des Pyrénées Axuria...  
*la selle est juste rôtie, la chuletilla grillée au feu de bois,  
sauce tonato, salade tiède d'artichauts poivrades en barigoule,  
ail des ours et câpres de Pantelleria*

L' intéressante association du chocolat et du whisky tourbé Laphroaig...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger,  
biscuit sacher au chocolat, gavottes au chocolat,  
peaux de fèves caramélisées*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
fraises Ciflorette de chez Thibaut Pique, fraîches et cuites en crouste de sucre,  
glace à la vanille de Sao Tomé, gelée de fraises façon vieux garçon,  
chantilly parfumée à la vanille et baies de genièvre  
(Suppl. 18€)*

65€

Sélection de vins au verre sur les conseils de nos sommeliers à tarifs préférentiel