



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 si goûteuse Saint-Jacques d'Erquy cuisinée en tartare aux coraux d'oursin de Galice...
*courge butternut de Patricia Dondaine confite, quelques copeaux marinés,
vinaigrette ponzu au combava*

ou

Quand le caviar Krystal du lac aux mille îlots rencontre le chou-fleur et le kiwi de l'Adour...
langoustine bretonne relevée de poivre vert Sancho, cazettes à peine torréfiées
(Suppl. 55€)

Hommage au terroir parisien... champignon crème de Grégory Spinelli...
carpaccio au foie gras des Landes, crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au « vin jaune d'Arbois »

« Le riz noir »

*chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,
crème de Parmigiano Reggiano*

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*

De la criée de Saint-Jean de Luz, le bar de ligne... pavé rôti en écailles croustillantes...
*cocos de Pigna, coques et couteaux
roulés dans un beurre monté au curry aux algues rafraichi de Yuzu*

Le pigeonneau fermier de Magescq farci sous la peau de ses abats...
*cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père, puis flambé au capucin,
betteraves cuites et crues, kumquats confits,
jus intense au molé Poblano*

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
*filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
jeune panais rôti aux parfums de café, sauce bœuf au poivre fermenté*
(Suppl. 85€)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...
*sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

Le mariage entre la mandarine Satsuma et la sauge...
*crème brûlée parfumée à la sauge, segments de mandarine Satsuma et sorbet,
main de Bouddha confit napée d'un nectar mandarine et sauge*

Quand le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger rencontre la cardamome noire de l'Himalaya...
*brioche caramélisée au cacao, biscuit et ganache au chocolat,
glace et crème anglaise parfumée à la cardamome noire*
ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
sorbet et compôtée au cidre de pommes « Belle de Boskoop », marrons confits,
chantilly aux marrons grillés*
(Suppl. 18€)

250€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€
Sans le riz noir, le homard & la mandarine
Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (Suppl. 22€)*