



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

Passion tomates... Une belle tranche de tomate « Cœur de Bœuf » de chez Bruno Cayron...
*garnie d'un condiment de tomates brûlées, d'un autre de tomates confites,
d'un dernier au basilic, puis laquée d'un consommé de tomate réduit,
vinaigrette à manger aux tomates groseilles, pourpier doré et pépins de tomates*
ou

Le thon rouge de la criée de Saint-Jean de Luz en pleine saison...
*tranche épaisse taillée dans le cœur du filet,
concombre Noa et concombre d'Arménie à la croque au sel, citron confit et salicornes,
gelée tremblotante de tosazu, caviar Kristal du lac aux mille îlot*
(Suppl. 60€)

Le foie gras de canard des Landes trié pour nous depuis toujours par la famille Dupérier à Souprosse...
*confit aux baies de Timut puis monté en terrine,
melon « peau de crapaud » et fenouil marinés au verjus, brioche tiède aux graines de fenouil*

Les haricots verts et haricots beurre de nos petits producteurs...
*juste revenus à l'échalote puis entremêlés de filets de sardines marinés de colatura di alici,
montés comme un millefeuille, vinaigrette au vinaigre d'algues Kombu,
relevé du mélange « Jardin Marin » de la famille Røellinger*

Le homard bleu des côtes normandes...
*cuit simplement à la nacre d'une flambée de papatxa au capucin,
lamelles translucides d'aubergines Grafitti de chez Patricia Dondaine,
bouillon de crustacés assaisonné de yuzu kosho*

Le merlu de ligne des merlutiers luzien en pleine saison...
*juste cuit à la nacre à la graisse de canard,
guindillas, anchois de Cantabrie, livèche, sauce façon koskera*

Le canard de Rouen de chez Pierre Duplantier mûré par nos soins...
*suprême juste rôti à la goutte de sang, puis flambé au capucin,
raviole de betterave jaune, prune rouge, gingembre confit et shiso vert,
consommé de canard réduit enrichi de molé poblano*

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
*morceau de filet cuit sur la grillade de mon grand-père, ceccina « maison »,
bao garni d'un effiloché de bœuf, oignon de Roscoff confit,
jus de bœuf au poivre vert frais légèrement fermenté*
(Suppl. 85€)

Quand les herbes fraîches du moment relèvent un dessert autour de l'amande...
*crème glacée au lait d'amandes, meringue au yaourt,
écume parfumée à la chartreuse*

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et la cerise de Yannick Colombier,
comme une interprétation d'une forêt noire...
chantilly à la Reine des Prés, cascara de café caramélisé, meringue et sauce au gruë de cacao
ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
rhubarbe de chez Mathieu Vermes en marmelade, en sorbet, d'autres en julienne crues
assaisonnées de sucre rose, confiture à la rose, framboises, chantilly parfumée au géranium rosat*
(Suppl. 18€)

290€

Nous vous proposons également un menu en 5 services à 225€ sans le riz noir, le homard & les herbes
Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl 28€)