



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*

L'asperge blanche des Landes « Belle du Marsan », comme une madeleine de Proust...  
*carpaccio sur la chair d'une araignée cuite en carapace à la grillade,  
rapée de bâton de réglisse, sabayon aux pistils de safran des Toits de Paris*

ou

Caviar vert / caviar noir...

*quand les petits pois lagrimas de Getaria se jouent du caviar Kristal du lac aux mille îlots,  
koktxas de merlu juste léchés par la flamme du binchotan, jaune d'oeuf au miso,  
sauce pil pil  
(Suppl. 55€)*

Le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...  
*juste confit aux baies de Timur et servi en terrine, chutney de betteraves au vinaigre de Jérez,  
rhubarbe confite, buisson de feuilles croustillantes*

Parce que les classiques ne déçoivent jamais... l'asperge verte de Mallemort de Didier Ferreint...  
*cuisinée en feuilletée aux écrevisses « Pattes rouges » et morillons sauvages,  
réduction de sucs de crustacés et sauce au vin jaune d'Arbois*

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 gros rouget de roche...  
*simplement rôti sur la peau, fenouils de chez Patricia Dondaine cuits fondants dans son huile,  
chapelure au foie du rouget, réduction corsée d'une soupe*

Passage obligé en cette saison... l'agneau de lait des Pyrénées de la vallée des Aldudes...  
*la selle est farcie des abats et rôtie, la chuletilla est « léchée » au feu de bois...  
millefeuille de navets « Boule d'Or » au miel d'oignon, condiment aux dattes Medjool et cumin,  
jus d'agneau et huile des fanes de navets*

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 Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,  
confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

Le mariage entre l'orange sanguine et le curcuma...

*mousse de fromage blanc au curcuma, sorbet à la fleur d'oranger,  
biscuit madeleine, nectar à l'orange sanguine*

Parce que la cacahuète pousse aussi à Soustons dans les Landes...  
*crémeux au chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger, gavotte crouillante au chocolat,  
parfait glacé à la cacahuète, praliné relevé de piment d'Espelette*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
kiwis de l'Adour assaisonnés d'une vinaigrette au jus de fenouil, sorbet kiwi,  
chantilly aux graines de fenouil torréfiées et à la vanille de Madagascar  
(Suppl. 18€)*

250€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€  
Sans l'asperge verte, le homard & l'orange sanguine.  
Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Béñat... (Suppl. 22€)*