



## 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 !

—

Hommage aux champignons de Paris de la champignonnière du Clos du Roi...  
*léger gravlax de daurade royale au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord,  
vinaigrette aux parfums de sapin douglas*

*ou*

La laitue asperge... aussi appelée celtuce... de Bruno Cayron en Provence...  
*comme un mikado joué sur une huître « Perle Blanche »,  
caviar Kristal du lac des mille îlots, émulsion d'huître au jus de celtuce fermentée*  
*(suppl. 55€)*

De la criée de Saint-Jean de Luz, le bar de ligne...  
*cuit à la nacre à la vapeur d'une feuille de broccolini,  
« cavolo nero » laqué d'un miso de pain de seigle, sabayon au yuzu kosho*

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*  
*(suppl. 28€)*

*ou*

Le dos de chevreuil de Sologne frotté de poivre de Sarawak...  
*rôti et fumé aux branches de genévrier,  
fusilli à la farine intégrale, potimarron, trompette de la mort,  
sauce grand-veneur aux aïrelles fermentées*

La poire Comice de Yannick Colombier...  
*pochée au vin de Maydie, granola d'amandes et de noix,  
gel de poire et de bergamote fraîche, chantilly à la cardamome noire*

*ou*

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,  
coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,  
chantilly parfumée de baies des Batak*  
*(Suppl. 18€)*

95 €

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (suppl. 22€)*  
*Nous vous proposons également l'accord mets et vins à 75€*