



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

Shellfish consommé « Retour d'Hanoï », like a Proust madeleine...

*wild prawn from Grau-du-Roi marinated with Thai basil,
spring onions and finger lime*

or

Green caviar / black caviar...

*when làgrima peas from Getaria play off the Kristal caviar from the Amor River,
"Perle Blanche" oyster, dashi jelly with shellfish and sea herbs
(Suppl. 55€)*

Duck foie gras sorted by Robert Dupérier in Les Landes...

*just seasoned with Timur berries and served in a terrine,
beetroot chutney with Jerez vinegar, candied rhubarb, crunchy leaves bouquet*

Green asparagus from Mallemort selected for us by Didier Ferreint...

*cooked as a puff pastry with « Pattes rouges » crayfish,
creamy sauce with Arbois wine and fresh tarragon*

The indispensable blue lobster Tandoori...

*carrot and citrus fruits mousseline,
Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette*

Wild turbot fish simply cooked 'à l'étuvée'...

*"Belles du Marsan" white asparagus spears and the fish's skirt seasoned with licorice and lime,
bone sauce with kalamansi and saffron pistils sabayon*

In season...Axuria Pyrenean suckling lamb...

*the saddle is just roasted, the chuletilla is grilled on a wood-fire,
tonnato sauce, warm salad of artichokes 'en barigoule', wild garlic and capers from Pantelleria
*or**

Wagyu beef Grade 5 from Gunma prefecture in Japan...

*fillet grilled just like my grandfather used to,
Romaine salad leaf garnished with peas 'à la Française', beef jus, purée of peas and wild garlic,
beef tartare seasoned with fermented celtuce seaweed, charcuterie carved from the entrecôte
(Suppl. 85€)*

Matured Ardi Gasna from Urkulu Valley...

selected by Béñat, our cheese maker in Saint-Jean de Luz, jam of black cherries from Itxassou

Fresh and candied citrus fruits from Bachès...

*orange, Meyer lemon, kumquat, citron, grapefruit, clementine, yuzu, lemon
coriander seed ice cream, watercress pesto, citrus and vanilla oil sauce*

The interesting combination of chocolate and Laphroaig peated whisky...

*Colombian chocolate mousse from Nicolas Berger, chocolate biscuit, chocolate gavottes,
caramelised cocoa bean's skins*

or

The baba, our signature dessert...

*soaked in the Darroze armagnac of your choice,
honey-roasted Comice pear from Yannick Colombier, pear and Williamine sorbet,
lemon and ginger jelly, Chantilly perfumed with fennel seeds
(Suppl. 18€)*

260€

*A six-course tasting menu is available at 205€ which excludes the asparagus, the lobster and the citrus fruits
Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (Suppl. 22€)*