



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

Hommage au terroir parisien, le champignon crème de Grégory Spinelli...
*léger gravlax de daurade royale au lard de Colonnata, noix fraîches du Périgord,
vinaigrette aux parfums de sapin Douglas*

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 îlots
(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 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 et estragon*

Le rouget vendangeur des côtes atlantiques voit rouge...
*laqué de corail de homard, escaoutoun de maïs grand roux Arto Gorria,
jus de ttoro relevé de courge butternut en pickles*

La cane Kriaxera de la ferme Perekabia...
*suprême juste rôti à la goutte de sang,
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,
shabu-shabu de fines tranches dans un bouillon corsé, Pimientos del Piquillo de Lodossa confits,
cœur de batavia verte garni de cecina « maison », jus de bœuf au poivre vert frais légèrement fermenté
(Suppl. 85€)*

La figue ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud en pleine saison...
*elle est rôtie au miel, d'autres sont en marmelade, Fontainebleau parfumé à la fleur d'oranger,
crème glacée à l'huile d'olive maturée du Domaine Castelas, feuilles de meringue poudrées d'hibiscus*

Le chocolat du Pérou de chez Nicolas Berger et les fruits noirs...
chantilly à la Reine des Prés, cascara de café caramélisé, meringue et sauce au grué de cacao

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix, prunes rouges fraîches, d'autres en compotée
au gingembre confit, mirabelles poêlées au miel et à la vanille de Madagascar, sorbet au lait de chèvre,
crème montée à la camomille
(Suppl. 18€)*

290€

*Nous vous proposons également un menu en 5 services à 225€ sans les haricots, le homard & la figue
Sélection de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (supp 28€)*