



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

6 COURSE CRAFTED AROUND THE PERIGORD BLACK TRUFFLE

« Champignon de Paris » from Mr Spinelli
and the sea bream from Saint-Jean de Luz...
*marinated with Douglas fir, porc lard carpaccio,
walnut and Périgord black truffle*

Like a « chou farci »...
*stuffed with the first black truffle from Périgord and scallops from Baie de Seine,
mouseline of cabbage from Pontoise,
simply confit shallots « beurre blanc »*

Leaf to leaf of chicken skin and Jerusalem artichoke...
*Jerusalem artichoke fondant,
poultry jus with black truffle from Périgord*

A piece of roasted sweetbread...
*served with a cake of potatoes from Patricia Dondaine and black truffle,,
veal jus with vin jaune from Arbois*

36 months old matured Comté,
*herbs and salads,
Périgord black truffle*

Pear like a « Belle Hélène »...
*stuffed with a black truffle ice cream,
Sao Tomé chocolate sauce from Nicolas Berger*

325 €

–

We propose you a wine pairing at 195€

195€