



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... champignon crème de Didier Spinelli...  
*carpaccio au lard de Colonnata, crème de noix du Périgord,*  
*émulsion au vin jaune d'Arbois*  
*ou*  
le caviar Krystal du lac aux mille îlots...  
*s'accompagne de crème crue au yuzu*  
et relève la chair et les intérieurs du tourteau de la baie de Quiberon  
*(Suppl. 55€)*

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...  
*il est poché dans un vin de Noël épicé puis servi en terrine,*  
*clin d'œil au Beeravecka de Christine Ferber pour le déguster*

De saison... la grosse noix de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine juste rôtie à la nacre...  
*crème de chou-fleur au mascarpone, pistou de livèche et chapelure de jambon de pays,*  
*émulsion au bleu de brebis basque fumé*

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*

Le bar de ligne de Saint-Jean de Luz... rôti en écailles croustillantes...  
*choux de Bruxelles de Patricia Dondaine... grillés, fermentés, en salade...*  
*condiment relevé d'écorce de main de boudha grillée,*  
*jus végétal légèrement vinaigré*

Le pigeonneau fermier de Magesq cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père...  
*farci sous la peau de ses abats, puis flambé au capucin... betteraves et kumquats,*  
*jus intense au molé Poblano*

*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...*  
*céleri fondant de chez Patricia Dondaine, cuisiné en croûte de sel*  
*(Suppl. 85€)*

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...  
*sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,*  
*confiture de grosses cerises noires d'Ixassou*

Le kiwi... surprenante production de la Vallée de l'Adour...  
*s'associe au sapin des Landes et à l'oseille sur le thème d'une pavlova à notre façon*

Souvenir d'un voyage dans le Yucatan...  
*crémeux de chocolat du Mexique, crème glacée à la vanille mexicaine,*  
*le tout nappé d'une sauce fumée et chocolatée au Mezcal*

*ou*  
Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix*  
*et accompagné de pommes Chanteclair caramélisées au cidre,*  
*chantilly au macis d'Indonésie*  
*(Suppl. 18€)*

225€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175€*  
*Sans le foie gras, le homard & le kiwi*

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...*  
*(Suppl. 22€)*

Accord de vins au verre (12cl) :  
En 9 temps : 205€ - En 6 temps : 165€



MENU DEJEUNER

*Disponible du mardi au vendredi*

Hommage au terroir parisien... champignon crème de Didier Spinelli...  
*carpaccio au lard de Colonnata, crème de noix du Périgord,*  
*émulsion au vin jaune d'Arbois*

*ou*

le caviar Krystal du lac aux mille îlots...  
*s'accompagne de crème crue au yuzu*  
et relève la chair et les intérieurs du tourteau de la baie de Quiberon  
*(Suppl. 55€)*

« Le riz noir »...

*chipirons sautés au chorizo, amertume du citron et du persil plat,*  
*crème de Parmigiano Reggiano*

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 pigeonneau fermier de Magesq cuit à la goutte de sang sur la grillade de mon grand-père...  
*farci sous la peau de ses abats, puis flambé au capucin... betteraves et kumquats,*  
*jus intense au molé Poblano*

Le kiwi... surprenante production de la Vallée de l'Adour...

*s'associe au sapin des Landes et à l'oseille sur le thème d'une pavlova à notre façon*

*ou*

Souvenir d'un voyage dans le Yucatan...  
*crémeux de chocolat du Mexique, crème glacée à la vanille mexicaine,*  
*le tout nappé d'une sauce fumée et chocolatée au Mezcal*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix*  
*et accompagné de pommes Chanteclair caramélisées au cidre,*  
*chantilly au macis d'Indonésie*  
*(Suppl. 18€)*

95€

Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...  
*(suppl. 18€)*

*Nous proposons également un accord mets et vins à 65€*