



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

BALADE EN 6 SERVICES
AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

Le champignon « crème » de Monsieur Spinelli
et la daurade royale de Saint-Jean de Luz...
*marinés au pin Douglas,
carpaccio au lard de Colonnata,
noix et truffe noire du Périgord*

Comme un chou farci...
*de Saint-Jacques de la Baie de Seine et de truffe noire du Périgord,
mouseline de chou de Pontoise,
un simple beurre blanc aux échalotes confites*

Feuille à feuille de peaux de poulet et de topinambour...
*topinambours fondants,
jus de volaille à la truffe noire du Périgord*

Un morceau de ris de veau rôti...
*servi avec un gâteau de pommes de terre Annabelle
de chez Patricia Dondaine et truffe noire,
jus de veau au vin jaune d'Arbois*

Comté de garde 36 mois d'affinage...
*herbes et salades,
truffe noire du Périgord rápée*

Comme une poire « Belle Hélène »...
*garnie d'une crème glacée à la truffe noire du Périgord,
sauce au chocolat Sao Tomé de chez Nicolas Berger*

325 €

—

Nous vous proposons un accord mets & vins à 195€