



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

The tasty scallops from Erquy tartare with Galician sea urchin coral...
confit and marinated Patricia Dondaine's butternut squash
Ponzu and kaffir lime vinaigrette

or

When the Kristal caviar from the thousand island lake meets the Pigna bean...
lightly seared Normandy razor clams, "White Pearl" oyster
(suppl. 55 Euros)

Homage to the Parisian terroir... Grégory Spinelli's "champignon crème" ...
seabream carpaccio from Saint-Jean de Luz and Douglas pine scented,
Périgord walnuts

The indispensable blue lobster...
poached in tandoori spiced butter, carrots, and citrus mousseline,
Lampong pepper reduction, fresh coriander and beurre noisette

Line-caught Sea bass from Saint-Jean de Luz...
steamed with broccolini leaves,
"Cavalo Nero" glazed with rye bread miso, served with a Yuzu Kosho sabayon

The duck foie gras from Les Landes selected by M. Duperier...
seared and served with crapaudine beet cooked in ash,
crunchy beetroots leaves,
sorrel extraction and beetroot reduction with Cantabria anchovies

"Aldudes" valley Pyrenees milk-fed lamb...
the rack is roasted « à la rognonnade », the chuletilla is grilled on the barbecue,
turnip "Boule d'Or" millefeuille, medjool dates and cumin condiment
turnip and cooking juice

or

Wagyu Grade 5 beef from Gunma Prefecture, Japan...
grilled fillet in the fireplace... shabu shabu with strips cut into the ribs...
roasted parsnip with coffee aromas, beef jus with fermented pepper
(suppl. 85€)

Matured Ardi Gasna by Jean-Bernard from Urkulu, finely grated over cherry jam...
selected by Beñat, our cheese maker in Saint-Jean de Luz,
big black cherries jam from Itxassou

When the mikan from Satsuma meets sage...
sage "crème brûlée", with fresh Satsuma mikan and sorbet,
Buddha's hand confit with a mikan and sage nectar

When the chocolate from Nicolas Berger meets the black cardamom from Himalaya...
caramelized cocoa brioche, ganache and chocolate biscuit,
black cardamom ice cream and custard

or

The baba, our signature dessert...
soaked in Darroze Armagnac of your choice,
"Belle de Boskoop" apple sorbet and jam, confit chestnuts,
charred chestnuts chantilly
(suppl. 18€)

250€

A six-course tasting menu is available at 195€
which exclude the lobster, the duck foie gras and the mikan
Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (suppl. 22€)