



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 “Belles du Marsan” white asparagus, just like a “Madeleine de Proust”...
*as a carpaccio served onto the crab that was grilled in its shell, shredded liquorice,
sabayon perfumed with saffron growing on the Auvergne Volcanoes*

or

Green Caviar / Black Caviar...

*when the “Lagrimas” peas from Getaria is being derisive towards the Kristal
caviar from lake Qiandao, “Koktxas” with hake slightly flamed on the binchotan,
egg yolk with miso, “Pil Pil” sauce
(suppl. 55 Euros)*

From Saint-Jean de Luz, the large Red Mullet...

*simply roasted on the skin, fennel from Patricia Dondaine cooked in its oil,
breadcrumbs with the mullet’s liver, powerful reduction of a soup*

The indispensable blue lobster...

*poached in tandoori spiced butter, carrot and citrus fruits mousseline,
Lampong pepper reduction, fresh coriander and beurre noisette
(suppl. 28 €)*

or

Pigeon from Magesq just like a Spring brease in Kyoto...
*cooked in a young cherry blossom leaf,
peas from Provence and Kiwis from Adour with Sakura flower,
salmis sauce perfumed with the pea pods*

The Ciflorette Strawberry from Thibault Pique in Carpentras...

*some are simply fresh, others in a marmalade with elderflower
or prepared like a jam from ‘Vieux Garçon’
chantilly cream and granita flavoured with eucalyptus,
Propolis ice cream, thin croustade tuile*

or

The surprising association between chocolate and confit Pimientos del Piquillo...
*Colombian chocolate from Nicolas Berger as a crèmeux
walnut biscuit and praline, chipotle condiment, chocolate/chipotle sorbet, crispy arlettes*

or

The baba, our signature dessert...
*soaked in the Darroze Armagnac of your choice,
kiwi from Adour seasoned with a fennel vinaigrette
kiwi sorbet, toasted fennel seeds and Madagascar vanilla Chantilly
(suppl. 18€)*

95 €

Matured cheese from the Basque country selected by Beñat... (suppl. 22€)

Wine pairing 75 €