



## 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 like a tartare with sea urchin coral from Galice...  
*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)*

« The black rice »

*pan fried baby cuttlefish and chorizo, lemon and parsley*  
*Parmigiano Reggiano cream*

The indispensable blue lobster...

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

*or*

“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*

When the mikan from Satsuma is combined to the sage...  
*sage “crème brûlée”, with fresh Satsuma mikan and sorbet*  
*Buddha's hand confit with a mikan and sage nectar*

*or*

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,*  
*served with confit quince and bergamot, quince and rose granita*  
*Earl Grey tea chantilly cream*  
*(suppl. 18 €)*

95 €

*Matured cheese from the Basque country selected by Beñat...*

*(suppl. 22€)*

*Wine pairing 75 €*