



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*

Les tomates anciennes de Patricia Dondaine, maraîchère en grande couronne parisienne...  
*certaines sont crues, d'autres légèrement confites ou encore en pickles...*  
*deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mélangent à une sauce tonnato,*  
*feuilles et huile de basilic*

*ou*

Comme une icône... l'huître spéciale de Giol au caviar Krystal du lac aux mille îlots...  
*velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo*  
*(Suppl. 55€)*

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...  
*parfumé d'agastache et confit,*  
*marmelade de melon des Charentes, gelée de vin de Jurançon, melon « Piel de Sapo », amandes fraîches*

Souvenir d'une madeleine de Proust... « bacalao al pil pil »...  
*miettes de morue, riz Acquarello relevé de pistils de safran,*  
*extraction de piments doux d'Anglet, sobrassada et prune une*

Le homard bleu de casier juste poché dans un beurre relevé de piment d'Espelette...  
*haricots fils et haricots beurre, condiment à l'ail noir,*  
*beurre blanc relevé de curry vert et de yuzu kosho*

De la criée de Saint-Jean de Luz, le rouget de roche en légère tempura...  
*fleur de courgette farcie de caponata,*  
*jus de Toro corsé lié avec le foie du rouget*

Quand la poularde des Landes d'Arnaud Tauzin se joue du maïs qui l'a nourrie...  
*suprême farci sous la peau et laqué d'un miso de maïs, aileron du bout des doigts,*  
*crème de maïs et haricot du Béarn, courgette de Nice*  
*jus gras infusé à l'estragon*

*ou*

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...  
*filet grillé à la cheminée...*  
*tomate Tamaris confite entière et farcie de... tomates, jus de bœuf au poivre vert*  
*(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'Itxassou*

Le temps d'une courte saison, les myrtilles sauvages de l'Ardèche se marient à l'Izarra...  
*pour napper un fontainebleau à la brousse de brebis,*  
*croûtons de pastis landais, fleurs et pousses de tagète*

La noisette et le chocolat du Vietnam de Nicolas Berger...  
*crémeux de chocolat fumé aux coques de noisettes, sorbet au chocolat,*  
*praliné noisette vanillé, écume de lait de noisette fumé*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix*  
*et accompagné d'une pêche de vigne crüe,*  
*huile et chantilly à la mélisse*  
*(Suppl. 18€)*

225€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175€*  
*Sans bacalao al pil pil, le homard & la myrtille*  
*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat...*  
*(Suppl. 22€)*