



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 asperges vertes de Didier Ferreint à Mallemort...
*se marient au rouget barbet et au bulot
et sont relevées d'une mayonnaise au foie du poisson,
consommé d'asperges au miso blanc*

ou

Caviar vert / caviar noir...
*quand les petits pois lagrimas de Getaria se jouent du caviar Kristal du lac aux mille îlots
kokotxas de merlu juste léchés par la flamme du binchotan,
sauce pil pil
(Suppl. 55€)*

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...
*poché dans un bouillon à la bière blanche puis servi en terrine,
chutney de rhubarbe de plein champs de chez Mathieu Vermes, orges soufflées*

Les premiers petits pois de Provence...
*servis sur un curry vert à l'ail des ours, fraises,
plins de breuil de brebis basque relevés d'une huile d'olive « verte » du Piémont,
bouillon de cosses de petits pois*

Le homard bleu de casier poché dans un beurre de piment d'Espelette...
*asperge blanche des Landes croulée de poutargue royale,
jus d'asperges légèrement fermentées, monté au beurre d'algues de la maison Bordier*

Le merlu de ligne des merlutiers luzien...
*confit « à la nacre » à la graisse de canard,
artichauts poivrade, oignons grelots confits et câpres frits,
sauce bagna cauda*

Quand l'agneau de lait Axuria des Pyrénées est relevé de Tandoori...
*la selle est farcie en rognonnade et la chuletilla juste grillée,
mousseline de carottes des sables aux agrumes confits,
réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche
ou*

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de gunma au Japon...
*filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
jeune panais rôti aux parfums de café, sauce bœuf au poivre fermenté
(Suppl. 85€)*

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...
*sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

Fraises Cifflorette et fraises des bois, comme un parfum d'enfance...
*sorbet à l'agastache, meringue à l'italienne,
jus de fraises aux parfums de rose flambé à la folle blanche*

Le mariage du chocolat de chez Nicolas Berger et du sarrasin...
*crémeux au chocolat du Pérou, crème glacée au sarrasin,
sacristain de brioche feuilletée au cacao,
le tout nappé d'une réduction de miel de sarrasin et d'oabika
ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,
et accompagné d'oranges sanguines et carottes confites, liées au safran,
chantilly à l'amande grillée
(Suppl. 18€)*

225€

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