



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

L'araignée de mer de casier du Mont Saint-Michel... comme un « txanguro al horno »...
poivre long de Java, granité d'estragon et émulsion de pomelos

Les dernières tomates anciennes de la Vienne... mon péché mignon...
burrata Biribil du Pays basque espagnol, vinaigrette au pain et huile de piment d'Anglet

ou

Le foie gras de canard des Landes et le caviar Baeri d'Aquitaine...
consommé d'anguille fumée, réduction acidulée de Reine des reinettes, salicornes
(suppl. 55€)

Le haricot maïs du Béarn... élevé amoureuxment par Bernadette Cassagnau...
tortellini à la crème crue fermière, condiment à l'encre de seiche, bouillon de chipiron de Saint-Jean de Luz

L'incontournable homard breton poché au beurre tandoori...
mousseline de carotte aux agrumes, réduction de poivre de Timut à la coriandre fraîche

La lotte de petit bateau... maturée par nos soins, puis rôtie sur l'os...
chapelure d'herbes fraîches, haricots beurre et haricots verts, beurre blanc légèrement fumé

La caille grasse comme un ortolan de Pierre Duplantier... frottée de raz el hanout...
pois chiche, échalote confite, raisins chasselas de Moissac,
jus parfumé à la menthe fraîche

ou

Le bœuf Wagyu Grade A5 du Japon - préfecture de Gunma...
Filet juste rôti... puis servi cru en tartare...
aubergine laquée de feuilles et de fleurs, condiment pruneau, jus infusé à la cécina de bœuf de Galice
(suppl. 70€)

Les fromages frais et affinés sélectionnés par Beñat...

Les dernières framboises de la saison...
sorbet à la roquette, sablé à l'huile d'olive, écume de fromage de chèvre frais

ou

Le baba signature... imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix...
prunes... chantilly aux deux poivres
(suppl. 25€)

Le chocolat Meekong de la chocolaterie de l'Opéra...
crémeux infusé à la coriandre, crème à la vanille de Tahiti, crème glacée à la vanille de Tahiti

-

225 €

-

Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 €
Sans le haricot maïs du Béarn, le homard breton & les framboises