

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 coeur une entaille profonde
Pour épancher ses vers, divines larmes d'or !

Théophile Gautier

MENU DÉJEUNER

Le maquereau de ligne... à peine brûlé...

Gazpacho de tomate Green Zébra et piments Jalapeno

SANCERRE, «FLORES», Domaine Vincent Pinard, Vallée de la Loire, France, 2017 (11€)

Raviole de Léna toujours...

Artichauts, lard de Colonnata, herbes

CÔTES DU JURA, CHAMPS-POIDS, Anne et Jean Francois Ganevat, Jura, France, 2015 (15€)

Le ttoro comme au Pays Basque... autour du rouget de Saint-Jean-de-Luz...

Fenouils, aioli

ST RITA HILLS, SANDHI, Chardonnay (22€)

OU

La poitrine de cochon du Périgord...

Courgette trompette, girolle, oignon nouveau, chimichurri

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX, «EMILIEN», Château Le Puy, France, 2016 (20€)

Les fraises Mariguettes de la Ferme Etchelecu à Sames...

Yaourt grec, poivre long rouge de Kampot

JURANÇON, MARIE KATTALIN, Domaine de Souch, Sud-Ouest, France 2016 (20€)

OU

Crèmeux au chocolat Vibrato...

Crêpe dentelle, olives de Kalamata

TOKAI, SZAMORODNI, Istvan Szepsy, Hongrie, 2013 (23€)

95€

—

POUR LES PLUS PRESSÉS,

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UN MENU DÉJEUNER

EN 3 SERVICES

Le maquereau de ligne... à peine brûlé...

Gazpacho de tomate Green Zébra et piments Jalapeno

La poitrine de cochon du Périgord...

Courgette trompette, girolle, oignon nouveau, chimichurri

Les fraises Mariguettes de la Ferme Etchelecu à Sames...

Yaourt grec, poivre long rouge de Kampot

75€

—

Les fromages frais et affinés sélectionnés par Beñat...

(suppl. 22€)

MENU DÉGUSTATION

L'huître «Perle Blanche»... comme une icône...
Velouté glacé de haricots maïs du Béarn, caviar Oscière

OU

La bonite de Saint-Jean-de-Luz, incontournable en cette saison...
Caviar Kristal, crème crue, melon peau de crapaud ...
(suppl. 55€ ...)

Le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier ...
Pêches, amandes, vinaigre de riz

De saison... la crevette impériale des marais charentais...
Riz crémeux au maïs doux et salicorne

L'incontournable homard tandoori
Mousseline de carottes aux agrumes, réduction au poivre de Lampong et coriandre fraîche

Le merlu pêché à la ligne à Saint-Jean de Luz...
« Bagna cauda » comme au Piémont, artichauts barigoule, fleurs de fenouil

Le pigeonneau fermier cuit à la goutte de sang, flambé au capucin...
Betteraves, bigarreau, molé Poblano

OU

L'impériale Rubia Galega... filet cuit dans la grillade de mon grand-père,
Tomate « coeur de boeuf », truffe noire d'été, amandes fraîches
(suppl. 55€...)

Les framboises Tulameen, l'oseille et l'huile d'olive...
Acidité et douceur autour d'un mariage inédit

Le chocolat, mon péché mignon...
Le chocolat Carupano vient du Venezuela et s'associe au café arabica et à la citronnelle

225 €

—

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 175 €
Sans la crevette impériale, le homard & le chocolat.*

