

Menu basque

Nouvelle salade Landaise au parfum de cerises,

Foie gras à la poêle de fonte et amandes.

C'était l'ordinaire des Trois Mousquetaires de retour au pays natal dans les Landes de Gascogne : les gésiers, le magret et le foie gras étaient servis chauds ; la salade et les autres ingrédients froids. La cerise d'Itxassou, petite guigne noire à chair ferme et sucrée était déjà appréciée au-delà de l'Adour. La poêle en fonte ignorait les PFAS, fléau moderne de la cuisson antiadhésive.

Truite arc-en-ciel de chez Ispéguy à la nage,

Herbes à soupe et concombre mariné.

La truite arc en ciel n'est pas non-binaire ! Originaires des Etats-Unis elle prospère en pleine nature au bord de la Nive, « Rivière du Royaume de Navarre » (selon Diderot et d'Alembert) au coeur du village de Baïgorry. La garniture d'herbes à soupe et le concombre mariné dynamisent la saveur douce et délicate du salmonidé . On a l'impression, après un tel plat, « d'avoir redéfini quelque chose. »

Gâteau soufflé au piment d'Espelette et au safran,

Crème à la liqueur d'herbes.

Sur la route d'Espelette, rêvons de déguster ce soufflé sur l'herbe en compagnie de Francis Jammes, le poète d'Hasparren, et de ses belles amies, Clara d'Ellebeuse et Almaïde d'Entremont, car la liqueur d'herbes associée aux épices incite à la rêverie.