

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

Le Marché du jour

Samedi 15 Décembre 2018

Entrée - Plat - Dessert : 25€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20€

Œuf mollet, crème de cèpes
Ou
Cassiolette de morue gratinée
Ou
Garbure de Résinier

Escalope de canard, gratin de pommes de terre
Ou
Sauté de veau aux légumes de saison
Ou
Daurade rôtie et son riz noir complet

Clafoutis aux pommes
Ou
Pana cotta vanille
Ou
Flan pâtissier

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert : 40 €

Entrée : 16€ - Plat : 22€ - Dessert : 9€

Poêlée de gambas à la Gasconne
Ou

Terrine de foie gras mi-cuit à l'Armagnac
Ou

Salade traditionnelle
(Terrine de foie gras, gésiers, magrets séchés, croustillant de chèvre)
Ou

Escargots à la Bordelaise

Demi-magret de canard des Landes Frites et échalotes confites
Ou

Pavé de bœuf grillé, frites et sauce béarnaise
Ou

Rognons de veau à la moutarde, écrasé de pommes de terre
Ou

Tatin du gemmeur
(Confit de canard, aubergines, champignons et lard)
Ou

Bar entier rôti à l'espagnole

Moelleux au chocolat Valrhona
Ou

Cassiolette de cabécou rôti aux pignons de pin et raisins secs
Ou

Crème brûlée à la vanille
Ou

Clafoutis aux pommes, rhum et à la cannelle

Menu de Noël

35€

18€ pour les enfants

Servi du 10 au 31 Décembre 2018

Velouté de châtaignes au Foie Gras
*
Chapon farci sauce poulette, légumes oubliés
*
Bûche de Noël

La Carte

Entrées

Os à moelle rôtis à la fleur de sel	15€
Assiette de Saumon fumé par nos soins	18€
9 Huîtres Spéciales du Cap ferret	18€
Œufs cocottes au Foie gras et au magret fumé	18€
Foie poêlé aux pommes et au Loupiac	20€
Chiffonnade de jambon de la vallée des Aldudes De la maison Pierre Oteiza	20€

Plats

Rôti de râble de lapin	25€
Jambon de la vallée des Aldudes et aux châtaignes	
Pavé de cabillaud, coulis de petits pois et lard basque	24€
Cuisse de canard confite de la ferme Barrouilhet	24€
Pommes grenailles	
Côte de veau aux Champignons	28€
Côte de bœuf (blonde d'Aquitaine) pour 2, 3,4, 5... Frites et sauce béarnaise	6€/100gr
Faux filet de bœuf (Aubrac) Frites et sauce béarnaise	26€
Souris d'agneau à la crème d'ail, haricots grand-mère	24€
Saint Jacques poêlées au panais et magret fumé	26€

Desserts

Le pot du Résinier au chocolat noir et au Grand-Marnier	9€
Tarte au citron renversée	9€
Pain perdu au caramel beurre salé, servi tiède	9€
Bonnet de Noël du Résinier	9€
Entremet aux pommes et au caramel	9€
Crumble au potimarron, pommes et noix	9€
Glace nougat	
Café ou thé gourmand du Résinier	12€
Assiette de fromage des Pyrénées, confiture maison	9€

Le Pignot

13€

Toutes nos suggestions en mini-parts (entrée+plat+dessert)
Menu enfant jusqu'à 12ans

Menu Dégustation

54€

2 entrées, 1 poisson, 2 viandes, 1 fromage et 1 dessert
Selon l'inspiration du Chef, pour l'ensemble des convives