

# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

## Le Marché du jour

Vendredi 18 Janvier 2019

Entrée - Plat - Dessert : 25 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20 €

Velouté de légumes

ou

Œuf mollet aux piquillos et au Serrano

ou

Croustillant de brie

\*\*\*

Sauté d'agneau du pays basque

ou

Daurade rôtie et jardinière de légumes

ou

Boudin noir Oteiza aux pommes et écrasé de pommes de terre

\*\*\*

Tiramisu aux noisettes

ou

Panna cotta à la fleur d'oranger

ou

Clafoutis aux raisins et à la cannelle

## Menu Chrono

16 €

Velouté de légumes

\*\*\*

Sauté d'agneau du pays basque

\*\*\*

Clafoutis aux raisins et çà la cannelle

## 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

Escalope de foie gras poêlé aux pommes et Loupiac

\*\*\*

Demi-magret de canard des Landes frites et échalotes confites

Ou

Chope d'agneau de lait grillée

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

Cassolette de brie rôtie aux fruits secs

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Clafoutis aux poires et aux raisins, rhum et à la cannelle

## La Carte

### Entrées

Os à moelle rôtis à la fleur de sel 15 €

Carpaccio de saumon fumé par nos soins 18 €

Œufs cocottes au foie gras et au magret fumé 18 €

Escargots à la Bordelaise 18 €

Chiffonnade de jambon de la vallée des Aldudes de la maison Pierre Oteiza 20 €

9 huîtres spéciales 19 €

### Plats

Cuisse de canard confite de la ferme Barrouilhet 24 €  
Pommes grenailles

Côte de bœuf (Blonde d'Aquitaine) pour 2, 3, 4, 5... 6 €/100 g  
Frites et sauce Béarnaise

Pavé de bœuf, sauce Béarnaise et frites 26 €

Souris d'agneau confite, haricots grand-mère 24 €

Pavé de cabillaud au petit-pois et lard basque 24 €

Saint Jacques poêlées et tagliatelles à l'encre de seiche 25 €

Gigot d'agneau de lait du Pays basque pour 2 60 €

Rôti de râble de lapin farci au boudin noir de chez Oteiza 25 €  
Figues séchées et pignons de pin

Pigeon braisé au piment d'Espelette 26 €

Frites de polenta géantes

Jus de tursan miel à la lavande

Pavé de saumon fumé à la norvégienne et

Crème aux herbes fraîches

Pomme de terre en robe des champs 24 €

### Desserts

Chou à la mangue 9 €

Pain perdu au caramel de mangue, servi tiède 9 €

Crumble au potimarron, pommes et noix 9 €

Glace nougat

Tarte tatin à la poire et à la cannelle 9 €

Tarte au citron renversée 9 €

Café ou thé gourmand du Résinier 12 €

Assiette de fromages des Pyrénées, confiture maison 9 €

## Le Pignot

13 €

Toutes nos suggestions en mini-parts (entrée + plat + dessert)

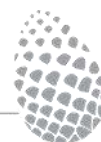
Menu enfant jusqu'à 12ans

## Menu Dégustation

54 €

2 entrées, 1 poisson, 2 viandes, 1 fromage et 1 dessert

Selon l'inspiration du Chef, pour l'ensemble des convives



# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

Professionnel engagé  
sur plus de **30 critères « Fait Maison »**,

Produits frais, qualité du service,  
de la vaisselle, de la décoration...

Un titre décerné par l'état sur la base d'un audit  
réalisé par

un organisme indépendant



Bel instant de pure gourmandise

&

Bonne dégustation

*La liste des produits allergènes est disponible sur demande à l'accueil*

## L'esprit de notre cuisine : des produits frais !

Toute notre cuisine est faite maison, sur place,  
à partir de produits du terroir,  
provenant de la pêche locale, de la cueillette  
et de l'agriculture durable, chez des producteurs  
qui vivent au rythme des saisons...

\*

**La majorité de nos légumes** est achetée  
auprès de producteurs locaux

\*

**Notre sélection de bœuf et de veau** est de race  
« Blonde d'Aquitaine » « Limousine »

\*

**Nos canards** sont élevés au cœur des Landes  
selon les méthodes traditionnelles Lafitte

\*

**Notre chocolat** est sélectionné chez Valrhona

\*

**Nos huîtres** proviennent du Bassin d'Arcachon  
et sont livrées par un producteur soigneusement  
sélectionné par Fabrice Dussan  
ostréiculteur à Gujan-Mestras

\*

**Le fromage des Pyrénées** est élaboré  
par un Berger Basque Ferme Barnetxia

\*

