

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

Le Marché du jour

Mercredi 20 Février 2019

Entrée - Plat - Dessert : 25 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20 €

Risotto aux fromages

ou

Œufs cocottes à la basquaise

ou

Gratiné d'oignons

Jambon braisé, pommes grenailles

ou

Tartare de bœuf préparé, frites

ou

Pavé de maigre aux tomates séchées et citron confit

Crème brûlée au café

ou

Ile flottante

ou

Crumble aux fruits de saison

Ou

Le Chariot : votre sélection de 3 fromages

Menu Chrono

16 €

Gratiné d'oignons

Tartare de bœuf préparé, frites

Ile flottante

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

Cuisse de canard confite de la ferme Barrouilhet, pommes grenailles

Ou

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

ou

Pièce du boucher, sauce au bleu

Ou

Tatin du gemmeur

(Confit de canard, aubergines, champignons et lard)

ou

Bar entier rôti à l'espagnole

Moelleux au chocolat Valrhona

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

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

ou

Le Chariot : votre sélection de 5 fromages

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	17 €
9 huîtres spéciales n°3	18 €

Plats

Côte de bœuf (Blonde d'Aquitaine) pour 2, 3, 4, 5...	6 €/100 g
Frites et sauce Béarnaise	
Filet de bœuf façon Rossini	30 €
Souris d'agneau confite, haricots grand-mère	24 €
Saint Jacques poêlées et tagliatelles à l'encre de seiche	25 €
Pavé de veau gratiné au fromages des Pyrénées	24 €
Côte de veau grillée aux champignons	26 €
Demi-magret de canard des Landes	24 €
Frites et échalotes confites	
Pigeon braisé au piment d'Espelette	26 €
Jus de tursan miel à la lavande et sa polenta	
Râble de lapin confit à l'huile d'olive	24 €
Aux abricots secs et au thym	
Lotte au floc de Gascogne	24 €
Filet de bar de ligne au magret fumé et coulis de petits pois	26 €

Desserts

Chou au chocolat et caramel	9 €
Pain perdu au caramel beurre salé, servi tiède	9 €
Glace vanille	
Crumble au potimarron, pommes et noix	9 €
Glace coco	
Tarte tatin à la mangue	9 €
Tarte au citron renversée	9 €
Café ou thé gourmand du Résinier	12 €
Baba au rhum arrangé et agrumes	9 €
Omelette norvégienne	9 €
Le Chariot : votre sélection de fromages	12 €

Le Pignot

13 €

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

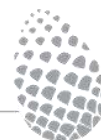
Menu enfant jusqu'à 12ans

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

*

