

# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

## Le Marché du jour

Vendredi 22 mars 2019

Entrée - Plat - Dessert : 25 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20 €

Gaspacho de carottes au cumin et fêta

Ou

Croustillant de bœuf, coulis de tomates

Ou

Salade d'avocat aux moules et crevettes

\*\*\*

Carbonade de bœuf, pommes grenailles

Ou

Kefta de veau, semoule aux fruits secs

Ou

Daurade rôtie, fondue de poireaux

\*\*\*

Flan pâtissier

Ou

Pana cotta à l'anis étoilé

Ou

Cookie à la pistache et caramel

Ou

Le Chariot : votre sélection de 3 fromages

## Menu Chrono

16 €

Gaspacho de carottes au cumin et fêta

\*\*\*

Carbonade de bœuf, pommes grenailles

\*\*\*

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

Escalope de foie gras poêlé aux pommes et Loupiac

\*\*\*

Demi-magret de canard des Landes, frites et échalotes confites

Ou

Pavé de veau gratiné au fromage des Pyrénées

Ou

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

Ou

Tatin du gommeur

(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 à la cannelle

Ou

Le Chariot : votre sélection de 5 fromages

## La Carte

### Entrées

Asperges blanches barpaises, servies tièdes à la vinaigrette 15 €

Carpaccio de saumon fumé par nos soins 18 €

Œufs cocottes au foie gras et asperges blanches 18 €

Escargots à la Bordelaise 18 €

Chiffonnade de jambon de la vallée des Aldudes 17 €

9 huîtres du banc d'Arguin n°3 18 €

Os à moelle rôtis à la fleur de sel 16 €

### Plats

Omelette aux pointes d'asperges 21 €

Pavé de bœuf gras de Bazas, sauce béarnaise, Frites 25 €

Côte de bœuf pour 2, 3, 4, 5... 8 €/100 g

Frites et sauce Béarnaise

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

Côte de veau aux champignons 24 €

Cuisse de canard confite 23 €

Pommes de terre grenailles

Seiche à la persillade 25 €

### Desserts

Tartelette au chocolat intense Valrhona 9 €

Pavlova à l'ananas et aux noisettes 9 €

Eclair au citron meringué 9 €

Pain perdu au caramel beurre salé, servi tiède 9 €

Glace vanille

Entremet aux 3 chocolats et noisettes 9 €

Tarte tatin à la mangue 9 €

Café ou thé gourmand du Résinier 12 €

Baba au rhum et agrumes 9 €

Mille-feuille aux fruits exotiques 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

(Autour de l'asperge blanche barpaise)

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

\*

