

# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

## Le Marché du jour

Samedi 21 Septembre 2019

Entrée - Plat - Dessert: 28€

Panna cotta au cabécou, coulis d'épinards

Ou

Œuf mollet crème de légumes de saison

Ou

Tartine de canard gratinée au fromage des Pyrénées

\*\*\*

Aiguillettes de canard à la persillade, écrasé de patates douces

Ou

Dorade rôtie, Risotto

Ou

Tendron de veau, jardinière de légumes de saison

\*\*\*

Assiette de Brie

Ou

Sablé breton

Ou

Prunes « abricot » poêlées

## 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

Escalopes de foie gras poêlées aux pommes et Loupiac

\*\*\*

Chope d'agneau grillée et sa riste d'aubergines

Ou

Cuisse de canard confite

Ou

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne,

Écrasé de pommes de terre

Ou

Bar rôti à l'espagnole

\*\*\*

Moelleux au chocolat noir Valrhona, cœur coulant

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Clafoutis aux mirabelles

Ou

Assiette de fromage des Pyrénées

## Assiette du Pays

29€

Duo de foie gras, croustillant de chèvre, pommes de terre et légumes de saison, jambon de la vallée des Aldudes

## La Carte

### Entrées

Carpaccio de saumon fumé par nos soins 18 €

Escargots à la Bordelaise 18 €

Chiffonnade de jambon de la vallée des Aldudes 17 €

Os à moelle rôtis à la fleur de sel 15 €

9 huîtres du banc d'Arguin n°3 20 €

Œufs cocottes au foie gras et magret fumé 18 €

### Plats

Magret de canard entier planché, échalotes 25 €

Côtelettes de porcelet de chez Oteiza 24 €

Tatin du gemmeur 23 €  
(Confit de canard, aubergines, champignons de Paris et lard)

Côte de bœuf pour 2, 3, 4, 5... Charolaise 8 €/100g  
Frites maison et sauce Béarnaise

Gigot d'agneau pour 4 personnes 90 €  
de la ferme Gabriel à Salles

Souris d'agneau, coco de Paimpol, crème d'ail 24 €

Entrecôte de bœuf, frites maison et béarnaise 26 €

Râble de lapin farci aux pruneaux 25 €

Ris de veau aux giroles 39 €

Thon grillé à la thaï 28 €

Cassolette de lotte 26 €

### Desserts

Baba au rhum et fruits de saison 9 €

Parfait glacé au praliné 9 €

Pain perdu et caramel beurre salé, servi tiède  
Glace vanille 9 €

Moelleux au chocolat blanc, cœur croquant rose des sables 9 €

Café ou thé gourmand du Résinier 12 €

½ Sphère au chocolat et au Spéculoos 9 €

Gâteau basque du Résinier (amande et cerise) 9 €

Foret noir 9 €

Tarte au chocolat soufflé (cuisson minute) 9 €

## Le Pignot

13 €

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

Menu enfant jusqu'à 10ans

## Menu Dégustation

59 €

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

\*

