

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

Les Menus

La Grange

30€/personne

1 Apéritif (Kir)
1 bouteille de vin pour 5
(sélection du Sommelier)
1 Amuse-Bouche OFFERT
1 Mise en Bouche OFFERTE

Entrée (à choisir)

Salade de gésiers de dinde aux fruits secs
Croustillant de chèvre et de tomates au miel
Salade de Serrano et Pyrénées
Capuccino de légumes de saisons au foie gras
Œuf mollet aux petits pois
Clafoutis tomates séchées et fêta

Plat (à choisir)

Joue de porc braisée à la dijonnaise
Ballotine de volaille
Pavé de bœuf à l'échalote
Sauté d'agneau aux légumes de saison
Sauté De Veau Aux Légumes De Saison
Parmentier de canard confit

Dessert (à choisir)

Parfait glacé au grand marnier et sauce chocolat
Ile flottante classique ou moka
Crumble aux fruits frais de saison et glace vanille
Clafoutis poire-chocolat
Tarte fine aux pommes
Tartine de cabécou rôtie

Le Landais

45€/personne

1 Apéritif (Kir)
1 bouteille de vin pour 5
(sélection du Sommelier)
1 Amuse-Bouche OFFERT
1 Mise en Bouche OFFERTE

Entrée (à choisir)

Terrine de foie gras mi-cuit
Foie poêlé aux pommes et au Loupiac
Salade traditionnelle du Résinier
Salade océane (saumon, gambas poêlée et huîtres)
Tartare de poisson du moment et herbes fraîches

Plat (à choisir)

Pavé de magret de canard
Noix de veaux gratinée au fromage de brebis et
noix

Cuisse de canard confite

Tatin du gemmeur

Pêche du jour

Dos de cabillaud rôti

Dessert (à choisir)

Crème brûlée
Pain perdu au caramel
Moelleux au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison
Cassiolette de brie aux fruits secs

Le Gourmet

65€/personne

1 Apéritif (Kir)
1 bouteille de vin pour 5
(sélection du Sommelier)
1 Amuse-Bouche OFFERT
1 Mise en Bouche OFFERTE

3 Toasts à définir
2 Verrines à définir
Barque d'huîtres
1 Assortiment de charcuteries

Plat (à choisir)

Filet de bœuf Rossini
Ris de veau à l'armagnac
St Jacques poêlées au magret fumé
Quasi de veau aux morilles
Carré d'agneau braisé au thym
Souris d'agneau confite
Tatin du Résinier façon Rossini

1 Assiette de 3 fromages
confiture maison et salade verte

1 Dessert décoré (au choix)

Le Hapshot

80€/personne

1 Apéritif (Kir)
1 bouteille de vin pour 5
(sélection du Sommelier)
1 Bouteille de bière pour 5
1 Bouteille de champagne pour 6
(sélection du Sommelier)
1 Amuse-Bouche OFFERT
1 Mise en Bouche OFFERTE

3 Toasts à définir
2 Verrines à définir
Barque d'huîtres
1 Assortiment de charcuteries

2 Plats chauds

1 Axoa de veau et 1 Morue à la Christophe
(servi en Fish and dips)

1 Assiette de 3 fromages
confiture maison et salade verte

1 Dessert décoré (au choix)

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

Les Options

Les Accompagnements

Les garnitures

Flan de légumes
Gratin de pommes de terre
Crumble aux deux pommes de terre
Gratin de courgettes
Tagliatelles au parmesan
Riz pillaw à la basquaise
Pommes de terre grenailles
Pommes de terre sautées paysannes
Haricots grand-mère
Jardinière de légumes de saison
Riste d'aubergine
Risotto
Risotto coquillettes
Fondue de poireaux

Les sauces

Moutarde à l'ancienne
Poivre
Gorgonzola
Champignons des sous bois
Fruits secs
Roquefort
Barbecue
Echalotes confites
Bordelaise
Miel et amandes
Cèpes

Les Toasts

Toasts

Opéra de foie gras au pain d'épice
Foie gras mi-cuit et confiture maison
Magret fumé et échalotes confites à la moutarde à l'ancienne
Saumon fumé et mascarpone aux agrumes
Crevettes et mousseline à l'encre de seiches
Thon aux herbes fraîches
Patate douce et boudin noir
Pâté de campagne maison
Crèmeux de chèvre frais et chorizo
Anchois marinés et quenelle de tomate aux olives

Toast chauds

Brick de boudin au curry
Croustillant de canard aux légumes
Croissant au jambon et Pyrénées
Nems au poisson
Bruschetta au reblochon, lard et oignons
Feuilleté de saucisse à la dijonnaise
Clafoutis paysan (gésiers, pignons et champignons)
Tortilla aux pommes de terre
Croustillant de fromages
Camembert pané
Camembert rôti à partager

Brochettes Natures ou marinées

Agneau
Bœuf
Poulet
Gambas
Porc
Veau
St Jacques (saison)
Epices douces, piment d'Espelette, au lait de coco et citron vert, sauce barbecue, persillade

Les Verrines

Verrines froides

Tartare de concombres aux herbes fraîches
Guacamole
Milk shake aux légumes de saison
Tiramisu chèvre pain d'épices et magret fumé
Œufs brouillés au chorizo
Glacé de betteraves au saumon fumé
Macédoine de betteraves, moutarde à l'ancienne et Serrano
Lentilles au roquefort et poires pochées
Tartare de poisson
Piquillos farci au chèvre frais

Gaspacho de tomates (saison)
Glacé de pastèque et anisette (saison)
Glacé de melon au Loupiac (saison)

Méli-mélo de melon et pastèque au Basilic (saison)

Verrines chaudes

Velouté de potimarron ou butternut et chantilly salé
Velouté de châtaignes au foie gras
Velouté de choux fleur au saumon fumé
Velouté de lentilles au foie poêlé
Velouté de panais et ses chips
Œufs brouillés au saumon fumé
Cappuccino de carottes au cumin
Crèmeux de boudin noir et pignons de pin
Crèmeux de Petits pois au foie gras
Crèmeux de patate douce au lait de coco
Soupe de poissons, croûtons et fromage

Les Desserts décorés

Panier de choux

Vanille
Café
Chocolat Noir/Lait/Blanc
Praliné
Fraise
Framboise
Citron
Orange
Pêche
Fruits exotiques
Grand marnier
Vieux rhum
Irish coffee

Entremets

Fraisier
Framboisier
Abricotier
Tout chocolat
Chocolat caramel
Chocolat praliné
Poire chocolat
Fruits exotiques
Omelette norvégienne
Brownie chocolat et fruits sec, crème anglaise

Mignardises

Cannelés
Brownie chocolat
Flan pâtissier
Choux crème pâtissière
Meringue
Tartelette citron
Madeleine
Financier
Ile flottante classique, moka ou chocolat
Choux à la crème (vanille, chocolat ou café)
Rose des sables
Salade de fruits frais
Riz au lait
Milk Shake vanille et armagnac