

# Hôtel - Restaurant

# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

## La Grange

35€/personne

1 Apéritif (Kir)  
1 bouteille de vin pour 5  
(sélection du Sommelier)

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  
(Euf 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 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  
Cassolette de brie aux fruits secs

## Le Gourmet

65€/personne

1 Apéritif (Kir)  
1 bouteille de vin pour 5  
(sélection du Sommelier)

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 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 chafing dish)

1 Assiette de 3 fromages  
confiture maison et salade verte

1 Dessert décoré (au choix)

# Hôtel - Restaurant

# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

## Options à rajouter

### Les Apéritifs

Kir ou Cocktail ou Rhum Planteur  
ou Mojito du Résinier Magnum (1,5l) 95,00€  
Apéritif au verre (voir la carte)

Bière Artisanale plusieurs choix (24cl) 3,00€

Bière Artisanale plusieurs choix (75cl) 14,00€

Vin rouge sélection du sommelier (75cl) 20,00€-39,00€

Vin blanc (75cl) 24,00€

Vin rosé (75cl) 30,00€

Prosecco (75cl) 30,00€

Champagne (75cl) 39,00€

### Pour + de saveurs

Barque de 50 huîtres 75,00€

Toast 2,00€

Verrine 2,00€

Planche Apéritif de charcuterie pour 5 personnes 10,00€

Plateau de fromage pour 5 personnes 20,00€

Plat chaud (fish and dips) 8,00€/pers

Fromage 8,00€

Dessert (assortiment de plusieurs sortes) 2,00€

Dessert décoré + 5,00€

Café cannellé 2,50€

Ces options peuvent être rajoutées  
dans tous les menus de groupe !

## Nos conditions

### Les horaires d'ouverture

12h à 14h pour le déjeuner (fermeture du restaurant à 16h)

19h30 à 21h30 pour le dîner (fermeture du restaurant à 23h30)

En deçà ou au-delà de ces horaires, les heures  
supplémentaires sont facturées 80€ pour les 2 premières,  
puis 150€ les suivantes.

Il est impératif de sélectionner un menu unique.

Le menu doit être défini 15 jours avant la date de prestation.

**Pour un repas se déroulant à la Grange, une location de salle  
sera demandée à hauteur de 250€ (hors heures  
supplémentaires).**

La Grange est une salle rattachée au restaurant (et non  
indépendante). Par conséquent, les services de restauration  
seront effectués par Le Résinier.

La réservation sera effective à réception d'un acompte de 50%.

L'option d'une date est valable pendant 3 semaines.

Toute décoration de la salle «La Grange» devra être effectuée  
par le client et récupérée un jour après la prestation.

Les Droits de bouchon sont :

- le vin (75cl) 15,00€

- le champagne (75cl) 20,00€