

Hôtel - Restaurant

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

Le Béret

39€/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
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

49€/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

69€/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

85€/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 (75cl) ou Cocktail ou Rhum Planteur
ou Mojito du Résinier Magnum (1,5l) 100,00€

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 15,00€

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 100€ pour les 2 premières,
puis 200€ 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 300€
(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€