

Le Marché du jour

Entrée - Plat - Dessert: 28€

Flan de carottes aux crevettes et son coulis de roquette

Ou

Gaspacho de tomates au chèvre
et aux herbes fraîches

Ou

Salade de gésiers de dinde aux fruits secs

Suprême de poulet façon poule au pot, Frites

Ou

Lasagne de veau à la ricotta et aux épinards

Ou

Daurade royale et sa mousseline aux brocolis

Salade de fruits de saison et son sorbet

Ou

Duo de desserts du pâtissier

Ou

Île flottante

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert : 40 €

Entrée : 16 € - Plat : 22 € - Dessert : 9 €

6 huîtres du Banc D'Arguin

Ou

Terrine de foie gras mi- cuit à l'Armagnac

Ou

Salade traditionnelle

(Terrine de foie gras, gésiers, magret séché, croustillant de cabécou)

Ou

Escalopes de foie gras poêlées, aux pommes et

Sauce au Loupiac

Côte de veau, sauce aux champignons

Ou

Rognons de veau à la Dijonnaise

Ou

Magret de canard planché aux échalotes

Ou

Pièce de bœuf à l'échalote, Frites maison

Ou

Bar rôti à l'espagnole

Clafoutis aux prunes

Ou

Gâteau basque aux noisettes et praliné à l'ancienne

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Menu Dégustation 69 €

2 entrées, 1 poisson, 2 viandes, 1 fromage et 1 dessert
Selon l'inspiration du Chef, pour l'ensemble des convives

Assiette du Pays 29€

Duo de foie gras, croustillant de chèvre, frites,
légumes de saison et charcuterie

Le Pignot 13 €

Menu enfant jusqu'à 10ans

Toutes nos suggestions en mini-parts
(Entrée + Plat + Dessert)

L'Ardoise du Résinier

Entrée

- * Os à Moelle rôtis à la fleur de sel..... 15€
- *Salade de saumon fumé..... 18 €
Aux agrumes et légumes croquants
- *Œufs cocottes au foie gras..... 18 €
- *Escargots à la bordelaise..... 18 €

Plat

- * Chope d'agneau grillée,
Riste d'aubergine et crème d'ail.....24€
- *Côte de bœuf blonde d'Aquitaine..... 8 €/100g
- *Filet de bœuf Rossini 30 €
- *Entrecôte de bœuf, frites maison 25 €
- *Filet de veau aux girolles..... 30 €
- *Tatin du Gemmeur..... 23 €
Sa sauce aux champignons
(Confit de canard, aubergines, champignons de Paris et lard)
- *Souris d'agneau 25 €
Écrasé de carottes et crème d'ail
- * Cuisse de canard confite 23 €
Pommes de terre grenailles
- *Risotto aux gambas..... 25 €
- *Steak de thon 26 €
Pommes de terre en robe des champs, crème aux
herbes
- *Pavé de Cabillaud 26 €
Petits pois et magret fumé

Dessert

- * Tarte au citron meringuée..... 9 €
- * ½ Sphère aux chocolats et pistache..... 9 €
- * Pain perdu servi tiède, glace à la vanille 9 €
- * Tourbillon tout chocolat..... 9 €
- * Assiette de 3 fromages affinés 12 €

Toute l'équipe est à votre disposition



MAÎTRE
RESTAURATEUR



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.

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

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans
notre maison familiale landaise du XIXème
siècle, entre Bordeaux et Arcachon.*

*Avec ses terrasses, son jardin, ses quatre
salles, sa roseraie,*

*Le Résinier est une invitation à la générosité
et à l'authenticité.*

*Christophe Bourrissoux, Maître restaurateur,
et son équipe, seront ravis de vous
« transporter » dans un voyage culinaire
d'antan.*

*Avec ses seize chambres de charme, nichées
dans trois univers différents, et doté d'un
jardin avec piscine chauffée, le Résinier invite
au calme et à la volupté.*

Bel instant de pure gourmandise

&

Bonne dégustation

La liste des produits allergènes est disponible sur demande à l'accueil

