

Le Marché du jour et Le chrono

Entrée - Plat - Dessert : 26€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 21€

Le chrono *** (sans modifications – UNIQUEMENT LE MIDI) : 18€

Panna cotta au saumon fumé et crevettes***

Ou

Cappuccino aux légumes et foie gras

Ou

Dariole de chèvre au miel

Sauté de bœuf aux légumes et ses pommes de terre

grenailles ***

Ou

Araignée de porc marinée, écrasé de pommes de terre

Ou

Pavé de saumon et sa fondue de poireaux

à la bordelaise

Riz au lait aux agrumes ***

Ou

Poire rôtie et son sorbet cassis

Ou

Flan pâtissier

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert : 40 €

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

Escargots à la bordelaise

ou

Terrine de foie gras mi- cuit à l'Armagnac

Ou

Salade traditionnelle

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

Ou

Assiette de 6 huîtres « spéciales »

1/2 magret à l'échalote et frites maison

Ou

Rissoto aux gambas snackées au parmesan

ou

Rognons de veau à la dijonnaise

Ou

Chope d'agneau, haricots grand-mère et sa crème d'ail

Chariot de fromages affinés (3 sortes)

Ou

Clafoutis aux poires et au chocolat noir

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Gâteau basque aux noisettes et praliné à l'ancienne

*Nous avons le plaisir de vous servir du pain fabriqué sur place,
Par nos équipes*

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

- * Œuf parfait et sa crème de cèpes.....15 €
- * Os à moelle rôti à la fleur de sel.....15 €
- * Carpaccio de saumon fumé.....18 €
- * Œufs cocottes au saumon fumé.....18 €
- * Escalopes de foie poêlées20 €

Plat

- * Carré d'agneau rôti au thym et romarin .. 26 €
 - * Ris de veau aux girolles.....36 €
 - * Omelette aux cèpes et salade20 €
 - * Poêlée de cèpes20 €
 - * Tatin du Gemmeur.....23 €
- Sa sauce aux champignons
(Confit de canard, aubergines, champignons de Paris et lard)
- * Râble de lapin farci aux pignons de pins.....25 €
et aux cèpes
 - * Cuisse de canard confite.....25 €
Pommes de terre grenailles
 - * Pavé de Cabillaud rôti aux petits pois26 €
Et magret fumé

Dessert

- * Tarte chocolat revisitée.....9 €
- * Tarte Tatin et glace vanille9 €
- * Pain perdu servi tiède, glace vanille9 €
- * Crumble au potimarron, glace spéculoos.....9 €
- * Chariot de fromages affinés (5 sortes).....12 €



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

