

## *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 poêlées .....20 €

### *Plat*

- \* Carré d'agneau rôti au thym et romarin .. 26 €
  - \* Ris de veau aux girolles.....36 €
  - \* Omelette aux cèpes et salade .....20 €
  - \* Poêlée de cèpes .....20 €
  - \* 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 pois .....26 €  
Et magret fumé

### *Dessert*

- \* Tarte chocolat revisitée.....9 €
- \* Tarte Tatin et glace vanille .....9 €
- \* Pain perdu servi tiède, glace vanille .....9 €
- \* 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*

