

Le Marché du Jour

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert 26€

Entrée + Plat + Dessert 32€

Velouté de courges et dès de foie gras

Ou

Cromesquis de canard, sauce aux herbes

Pavé de truite, polenta crémeuse, fenouil et sauce curcuma

Ou

Sauté de veau à l'estragon et son riz

Moelleux chocolat noir, crème anglaise

Ou

Pavlova exotique



Menu Dégustation

En 5 temps 85€

*Pour jouer le ballet de ce moment délicieux, découvrez **une partition en cinq temps** de petits plats, pensés, dessinés et polis comme des bijoux, orchestrés par les chefs **Christophe Bourrissoux** et*

David Harutunov.

*Selon leur humeur et les saisons, les chefs rendent leurs lettres de noblesse aux **produits du terroir** et subliment les **spécialités locales.***

Possibilité d'accords complices mets et vins...



L'Ardoise du Résinier

Entrées

- * *Terrine de foie gras,* 22€
Confiture de myrtilles et pain d'épices
- * *Tartare de thon* 22€
au vinaigre Calamansi et ananas
- * *Raviole aux champignons* 21€
émulsion Beaufort et vin jaune, noisettes
- * *Carpaccio de St- Jacques* 25€
pistaches torréfiées et framboises
- * *Escalope de foie gras poêlée,* 24€
jus au Loupiac et chutney de pommes
- * *Caviar du Bassin 10g/30g* 30€/90€

Plats

- * *Mulet rôti* 30€
sauce vierges aux olives et houmous
- * *Turbot au beurre noisette* 39€
sa sauce safrané, déclinaison de panais
- * *Tatin du Gemmeur,* sauce champignons 28€
- * *Demi-magret de canard* 30€
et son jus corsé, grenailles au piment d'Espelette et sucrine
- * *Travers de porc confit,* 31€
jus au Madère et Haricots Grand-Mère
- * *Faux-Filet de Bœuf,* frites et salades 36€
- * *Duo d'agneau de lait* au zataar, jus réduit, 39€
oignon caramélisé et purée de céleri
- * *Côte de bœuf,* à partager, frites et béarnaise 12€/100g
- * *Canard cuit sur le coffre à partager* 140€
et son jus, gratin de pommes de terre

Desserts

- * *Baba au vieux Rhum,* salpicon de fruits exotiques 13€
- * *Poire Pochée aux amandes grillées,* sauce chocolat chaud 13€
- * *Soufflé au Grand-Marnier* 16€
à commander en début de repas
- * *Crêpes Suzette* flambées au Grand-Marnier 16€
- * *Tarte au citron,* 13€
revisitée meringue croquante et gel aux deux citrons
- * *Forêt Noire du Résinier* 13€
- * *Profiteroles Bordelaise,* 13€
chocolat, glace cannellé, chou chou et noix de pécan
- * *Chariot de fromages* 20€

Le Pignot 18€

Menu enfant jusqu'à 10ans

Terrine de foie-gras maison ou Velouté du moment

Cuisse de canard et frites ou Pavé de poisson et frites

Moelleux au chocolat Valrhona ou Crème brûlée



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,
fournis par des producteurs
qui vivent au rythme des saisons...

Nous apportons un soin tout particulier au choix de
nos viandes,
soucieux du respect de la saisonnalité,
nos légumes sont fournis par des producteurs locaux
et nous privilégions les circuits courts.

Nos canards, élevés au cœur des Landes,
sont sélectionnés par la ferme Barrouillet.

Notre chocolat, de première qualité, provient de la
maison Valrhona.

Nous nos restes alimentaires sont valorisés par la
société Moulinot qui les transforme en fertilisant
naturel et en biogaz (site de Saint-Laurent-Médoc,
Gironde)



*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 vingt chambres de charme, nichées
dans quatre 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 allergènes est disponible sur demande à l'accueil

